



Cum-panis:
especies que comparten la experiencia estética del pan

Ricardo Castro Cano

Filósofo

Asesor

Daniel Jerónimo Tobón

Universidad de Antioquia

Instituto de Filosofía

Filosofía

Medellín, Colombia

2024

Cita	(Castro Cano, 2024)
Referencia	Castro Cano, Ricardo. (2024). <i>Cum-panis: especies que comparten la experiencia estética del pan</i> [Trabajo de grado profesional]. Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia.

Estilo APA 7 (2020)



Repositorio Institucional: <http://bibliotecadigital.udea.edu.co>

Universidad de Antioquia - www.udea.edu.co

El contenido de esta obra corresponde al derecho de expresión de los autores y no compromete el pensamiento institucional de la Universidad de Antioquia ni desata su responsabilidad frente a terceros. Los autores asumen la responsabilidad por los derechos de autor y conexos.

Dedicado a

Mi madre que me enseñó a amar con sus lentes,

Mi padre que me enseñó a no temerle al mundo,

Y a mi hermano que me enseñó a encontrar belleza en todas partes.

Los amo.

Tabla de contenido

Resumen	5
Introducción	6
Capítulo I	14
Capítulo II	34
Conclusiones	54
Referencias	57

Resumen

El siguiente trabajo de grado indaga en los argumentos en contra y a favor de considerar a la comida como un objeto de interés para la estética. Lo anterior se realiza principalmente a partir de una comida específica: el pan de masa madre. Así pues, se elaborará una propuesta de experiencia estética plurisensorial, corporal, cercana, profunda, cultivada, atenta, consciente, sin restricciones de objetos, compartida con otros, colaborativa y en la que el sujeto que percibe tenga la responsabilidad de asumir un rol activo. Con esto, además de resaltar el valor de las experiencias cotidianas y cercanas a la naturaleza donde la comida es el centro, se crean los fundamentos para un ejercicio especulativo sobre el pan de masa madre como objeto estético en el que confluye el arte, la cultura y la creación colaborativa entre especies diferentes.

Introducción

Imaginemos por un momento un mundo donde no existe la comida. Y no hablo de la comida exclusivamente como un insumo necesario para la supervivencia de nuestros cuerpos. Me refiero al conjunto de prácticas, relaciones, sentidos, placeres y recuerdos que se activan y articulan antes, durante y después de los actos de comer y cocinar. En ese mundo no existirían las reuniones con seres queridos para preparar la cena, no recordaríamos aquel plato que preparaba nuestra madre o nuestro padre y que tanto nos gustaba, tampoco nos enamoraríamos de quien decidió prepararnos el desayuno o invitarnos a un plato de comida cuando más lo necesitábamos. Proust habría parecido un loco al describir aquello tan extraordinario que ocurrió en su interior cuando probó la magdalena. Darle vida a nuestra propia masa madre, verla crecer, preparar una masa de pan con nuestras manos para luego sentir el olor a pan recién horneado y llevar un trozo caliente a nuestra boca, todo esto sería algo banal y engorroso.

Nadie haría parte de culturas en las que recolectar frutos, cocinar en festividades y comer platos tradicionales fuera un rasgo característico de lo que son, de su identidad y de lo que creen. Daría igual si se pierde la receta de la abuela o si las prácticas alrededor de la comida cambiaran abruptamente. Aún menos tendríamos la oportunidad de valorar las relaciones que entablamos con las especies no humanas que nos alimentan y a las que nosotros alimentamos: esas moras que nos encontramos paseando por el campo, el árbol de aguacate que sembramos años atrás y nos comparte sus frutos, el pez que logramos pescar después de mucho esforzarnos, la vaca que es la mayor responsable del queso que comemos, los microorganismos que fermentan líquidos y sólidos y permiten la creación de alimentos muy nutritivos y, no menos importante, con propiedades psicoactivas. Estas relaciones, y muchas otras necesarias para crear y comer la comida, solo tendrían valor en cuanto a su utilidad. La relación que se entablaría con la vida que integra el planeta sería solo en términos de obtención de energía sin profundizar en las consecuencias de esta obtención y sin crear prácticas y sentidos que hagan de la comida una fuente de asombro. Las personas tendrían pocos motivos para preguntarse de dónde provienen los alimentos que consumen; no alcanzarían a imaginar ni experimentarían por cuenta propia que de la tierra pueda surgir una

planta de trigo capaz de, liberar semillas para que éstas sean convertidas en un pan. Aún menos podrían preparar comida por ellas mismas. Otras personas que no conocen, o unas cuantas corporaciones, se encargarían de hacerlo todo para que al final bastase con ingresar una caja a un microondas u ordenar en una app el almuerzo. Todo para que sea más fácil satisfacer las necesidades nutricionales de nuestro cuerpo y no tengamos que perder tanto tiempo. En este mundo, a la pregunta de dónde viene la leche, los niños responderían que de la nevera y solo conocerían la vaca que Youtube les muestra.

Este es un mundo aterrador que es real para muchas personas hoy. De hecho, solo basta mirar alrededor para darnos cuenta que muchas de esas cosas están ocurriendo en este mismo momento. Están quienes han perdido el olfato o nacieron sin él, las personas mayores que han perdido su capacidad de disfrutar la comida y, peor aún, quienes les da igual lo que comen y se han desvinculado completamente de la red de prácticas y relaciones que supone comer. Una sociedad que considere la comida como un producto más del mercado e ignore su valor estético y cultural. Todos estos son ejemplos de la incapacidad de considerar la comida como algo importante más allá de ser una necesidad vital.

¿Qué hay de especial en la comida más allá de su evidente valor nutricional? ¿Por qué en muchas vidas y culturas ocupa un lugar fundamental? ¿Qué encontramos de especial en prácticas estéticas valiosas como una cena con la familia o cultivar una fruta y luego preparar un postre? Esta tesis tiene como propósito abordar algunas de estas preguntas y así proponer algunas razones para entender por qué un mundo que no encuentra valor estético en la comida y que no puede ir más allá de la mera utilidad o necesidad, es un mundo aburrido, en el mejor de los casos, que se niega la posibilidad de disfrutar de una fuente de asombro y sentido y, en mi opinión, un mundo aterrador. Para lograrlo, en las siguientes páginas se elaborará una propuesta de experiencia estética plurisensorial, corporal, cercana, profunda, cultivada, atenta, consciente, sin restricciones de objetos, compartida con otros, colaborativa y en la que el sujeto que percibe tenga la responsabilidad de asumir un rol activo. Con esto, además de resaltar el valor de las experiencias cotidianas y cercanas a la naturaleza donde la comida es el centro, se crearán los fundamentos para un ejercicio especulativo sobre el pan de masa madre como objeto estético en el que confluye el arte, la cultura y la creación colaborativa entre especies diferentes. Pero antes, se harán algunas claridades.

Durante el primer semestre de mi pregrado en filosofía recibí una introducción a la estética, pero no fue sino hacia el final de mi carrera que logré comprender mejor lo que es y su alcance. Todo se dio gracias al encuentro con personas y textos que me mostraron que la estética no se limita al arte como su objeto de estudio exclusivo y que, de manera general, se preocupa más por aquello que experimenta el sujeto, tanto el espectador como el creador, en determinadas ocasiones y ante diferentes objetos. A partir de ese momento, fui dándome cuenta de que muchas de las cosas que más me interesaban, entre ellas la comida, podían ser relevantes para la filosofía gracias a la estética.

Ahora bien, entiendo lo que pasó cuando recibí mi introducción a la estética; en ella se habló exclusivamente del arte como su objeto de estudio. Eso me hizo pensar que la estética solamente se interesaba por el arte, y que se trataba sobre acumular conocimientos históricos tales como referencias de artistas y obras. Esto no fue el resultado de un capricho del profesor; se dio en razón de una tradición filosófica que se ha enfocado mayoritariamente en el arte como objeto de la estética. Tanto es así que es común que se confunda esta última con la filosofía del arte, lo que ha implicado un obstáculo para que otros objetos sean considerados en la estética. ¿Y qué hay de malo con que la estética solo se ocupe del arte?

Solo hace falta que indagemos, en nuestras propias vidas, por las experiencias que nos han conmovido y cautivado, aquellas en las que hemos encontrado belleza y que han configurado nuestra personalidad. El *IV concierto de Brandemburgo* de Bach, el óleo *Mrs. Rubens* de Botero, la película *Interstellar* de Christopher Nolan y *Cien Años de Soledad* de Gabriel García Márquez, sin duda producen experiencias muy valiosas para algunas de las personas que buscan atentamente algo más que solo entretenimiento. Pero entre esas experiencias valiosas de nuestras vidas también están las que no son producto de la creación artística: el paisaje que observamos durante una visita al Parque Tayrona, la sensación que nos produce subir el nevado del Cocuy, la huerta que vemos crecer en nuestro balcón, los olores que percibimos adentrándonos en un bosque, el canto de las aves o la mirada fugaz que intercambiamos con una nutria salvaje. Estas experiencias también pueden resultar sumamente valiosas y significativas y hasta pueden dotar de sentido una vida. Una experiencia estética de la naturaleza consiste en esa experiencia valiosa y sensible que es

producto de una creación, ahora no de un ser humano como con el arte, sino de la naturaleza, de lo no humano.

Otra parte importante de las experiencias estéticas en nuestras vidas son aquellas que se dan en la cotidianidad. Día a día, sin importar donde estemos, tenemos la oportunidad de apreciar estéticamente algo, ya sean objetos, ambientes o prácticas. Pensemos por ejemplo en cómo decidimos mostrarnos ante los demás cada día: escogemos ciertas prendas ya sea por su color o estilo, o nos hacemos un determinado corte de cabello. Todo para reflejar nuestra personalidad y gustos. También apreciamos de otras personas su estilo; unos nos gustan más que otros y hasta llegamos a halagarlos. Otro buen ejemplo es el de las redes sociales. Con su auge se evidencia el protagonismo que tiene la estética para nuestra cotidianidad. Pensamos y escogemos qué mostrar en nuestro estado y reaccionamos a las publicaciones que otros ponen. Más allá de si es una estética superficial y engañosa, se hace manifiesta la importancia de cómo aparecemos ante los demás y cómo nos construimos a nosotros mismos en el proceso. Dewey también ofrece otro ejemplo con la decoración del hogar:

Los utensilios domésticos útiles de la casa, mantos, esteras, jarros, platos, arcos, lanzas, eran decorados con tanto cuidado que ahora vamos en su búsqueda y les damos un lugar de honor en nuestros museos, Sin embargo, en su propio tiempo y lugar, tales cosas eran medios para exaltar los procesos de la vida cotidiana. (2008, p. 7).

Ahora bien, asumiendo que la estética abarca más objetos que solo el arte, llegamos a la conclusión de que cualquier cosa puede ser objeto de una experiencia estética; que un objeto permita tener una experiencia estética dependerá ahora de la actitud del sujeto creador y del espectador. Al respecto, conceptos como el de atención, contemplación o desinterés han surgido como explicaciones a aquella actitud necesaria para poder tener una experiencia estética, según lo trataremos en el capítulo uno.

La comida sin duda está muy presente en los tres ámbitos indicados de la experiencia estética, a saber: en el arte, en la cotidianidad y en el encuentro con la naturaleza. En cuanto a la primera, autores como Carolyn Korsmeyer en su obra *Making Sense of Taste: Food and Philosophy* (1999) y Massimo Montanari en *Food is Culture* (2004) han desarrollado los argumentos teóricos, históricos y estéticos para que la comida pueda ser considerada como arte y por el arte. Por su parte, Korsmeyer hace una defensa del sentido del gusto que fue

ignorado por la tradición filosófica de cuenta de argumentos como el de ser un sentido subjetivo y condicionado a una necesidad natural que no permite una aproximación racional y objetiva. Sin embargo, incluso con estos argumentos jugando en su contra, el gusto y la comida han seguido ocupando un espacio privilegiado en las culturas y en las prácticas estéticas, dándole así, según la autora, un estatus de objeto estético que en algunas circunstancias se parece al arte;

It is an intimate part of hospitality, ceremony, and rituals religions and civic. What features of taste and eating dispose foods to be employed in these ways? Answering this question will reveal common threads between foods and cultural products customarily given greater esteem: works of art. (Korsmeyer, 1999, p. 3).

Montanari ofrece una perspectiva más antropológica y sociológica de la comida desde la que explora el rol que cumple la comida en las culturas humanas al punto de ser un aspecto fundamental en todas. Además, explora la historia de conceptos como el placer y el sentido del gusto. Es así que su aporte ayuda a entender no solo el papel de la comida en la cultura, también el valor de las prácticas estéticas y los objetos alrededor de los cuales estas se practican.

Como se ha dicho, el valor estético que se le da a algo por ser creación artística puede opacar otras dimensiones. A propósito, Yuriko Saito, en su libro *Everyday Aesthetics* (2007) y John Dewey en *El Arte como Experiencia* (2008) han hecho un esfuerzo por dotar de valor estético prácticas y objetos de la cotidianidad, entre los que podría estar la comida. Todo lo anterior demuestra que existen propuestas teóricas rigurosas que defienden el estatus de objeto estético de la comida. Sin embargo, en el curso de esta investigación fueron escasas las referencias bibliográficas para profundizar en la apreciación estética de la comida en cuanto objeto de la naturaleza. Si bien es posible apoyarse en algunos argumentos y teorías, uno de los propósitos de esta tesis es elaborar la propuesta filosófica de una apreciación estética de la comida, específicamente del pan de masa madre, no solo a partir de argumentos propios de discusiones del arte o la estética de la cotidianidad sino usando ideas propias del ecofeminismo.

Antes de embarcarnos en los propósitos descritos anteriormente, resulta fundamental que exponamos las razones para considerar que la comida tiene valor estético y que, por lo tanto, es importante para la filosofía. Para ello, recurriremos a autores como Marta Tafalla, Nick

Riggle, Richard Shusterman, David Hume, Immanuel Kant, Yuriko Saito y Carolyn Korsmeyer. Luego podremos desarrollar una teoría de apreciación estética de la comida como naturaleza y como la oportunidad de crear parentescos con especies diferentes. Para esta parte nos ayudarán Donna Haraway, Emanuele Coccia, Michael Pollan, John Dewey y Marta Tafalla. En este último ejercicio será fundamental un ejercicio de investigación y especulación alrededor del pan de masa madre. Escogemos el pan de masa madre por ser una comida que ha acompañado a la humanidad durante gran parte de su historia y que se ha constituido como símbolo de la comida misma. Proponemos entonces: tomar el pan, comérselo, indagar por su historia, su realización, las prácticas donde es el centro y las especies implicadas, para llevar a cabo una apreciación estética profunda de él.

Finalmente, es necesario dar cuenta de la relevancia que pueda tener este trabajo de investigación y especulación. Mientras terminaba esta tesis me encontré con un profesor de Ciencias Políticas a quien aprecio mucho. Él aprovechó el encuentro para preguntarme por la tesis y contarme de Michael Oakeshott, un filósofo que fue criticado por escribir sobre carreras de caballos justo mientras la Segunda Guerra Mundial azotaba a Europa y dejaba millones de víctimas fatales. El filósofo, que incluso consideraba una virtud no tomarse muy en serio el rol de intelectual, fue tildado de indiferente y frío ante la situación que atravesaba el mundo y criticado por dedicarse a temas que podían no ser dignos de la filosofía. El profesor dijo que se acordó de mí dado mi tema de investigación y el contexto de crisis política que atraviesa el mundo: guerras como la de Israel-Hamas o la de Rusia-Ucrania, recesión económica mundial, crisis ecológica, victorias políticas de ultra derecha como la de Milei en Argentina, polarización en Colombia, entre otras crisis... Lo anterior me hizo preguntarme por qué puede ser relevante escribir y especular sobre la comida, los panes y los parentescos multiespecies en estos tiempos.

Al menos dos razones me convencen de realizar este trabajo. Primero, las siguientes páginas no son una muestra de indiferencia ante los problemas del mundo, todo lo contrario, se trata de un abordaje serio y creativo que, influenciado por la estética y el ecofeminismo, se ocupa de la raíz de, posiblemente, todos los problemas que se viven en la actualidad y en gran parte de la historia humana: el antropocentrismo. Partiendo de justificar las acciones humanas a partir de la creencia en, y la conceptualización de una separación y superioridad

de una sola especie frente a la naturaleza, todo lo que la compone y lo diferente en general, el humano ha destruido la vida en el planeta en la medida que explota a la naturaleza y la considera inferior a él; como una propiedad o materia prima. Así, el humano ha acabado con los espacios físicos, las ficciones, teorías, reflexiones y creencias, en los que se podían reelaborar las relaciones entre las especies y los humanos diferentes (piensen en mujeres y minorías) a un grupo dominante. Entonces, construir reflexiones y relatos que sugieran una explicación de las cosas fundamentándose en principios de relaciones colaborativas y simétricas que cuestionen el antropocentrismo, resulta ser una forma de abordar la raíz de la crisis planetaria actual. Estas reflexiones y relatos deberán estar protagonizados por los seres marginados y proponer nuevas formas de habitar el mundo en compañía. Así “quizás, solo quizás, y solo con un compromiso y un trabajo y un juego colaborativo profundos con otros terranos, será posible el florecimiento de ricos ensamblajes multiespecies que incluyan a las personas” (Haraway, 2019, p. 155). De otra forma, seguiremos aplicando las mismas formulas ya fracasadas para habitar mejor el mundo.

La otra razón que justifica esta investigación es que toda elaboración especulativa puede estar estrechamente ligada con la estética. Si entendemos a la estética como la creación de objetos y prácticas con valor estético, por un lado, y como una forma de relacionarse con el mundo, en la que las partes involucradas viven experiencias significativas que doten de sentido sus vidas, entonces la estética se vuelve un medio imprescindible para abordar problemas, proponer soluciones y así, rehacular los espacios. La estética ofrece una forma de relacionarse con las cosas que suele ser un primer paso para establecer relaciones de cuidado y responsabilidad. Objetos que han sido excluidos por la tradición estética, como la naturaleza, por ejemplo, son los que se han visto más afectados por el actuar unidireccional de los humanos dominantes.

Entonces, le respondería al profesor que, ante las crisis más graves que acosan el planeta, es necesario responder creando nuevas formas de habitar el mundo que se fundamenten en la contemplación de lo diferente y creación con seres diferentes. En la superficie de estas crisis podemos ver problemas políticos, económicos, sociales, ambientales, pero, en la raíz profunda está *la incapacidad de dotar de valor intrínseco todo lo que integra la vida en el planeta y el universo*. La invitación con esta tesis es a prestar atención a las maravillas

inagotables que nos rodean. Esas maravillas que podemos probar en el plato de comida, en los ojos de un perro, en un libro, una bacteria, el árbol que vemos desde la ventana, la mujer, el niño, el latinoamericano, el africano, la bicicleta, el pan, la tecnología, la naturaleza y la humanidad. Solo prestando atención el mundo será más bello para todo lo que lo habita.

Capítulo I

¿Por qué considerar la comida como objeto de la estética?

Alimentarse es una actividad en la que todos los seres vivos se ven involucrados día a día. Ostenta un protagonismo incuestionable en la cotidianidad; no puede existir vida sin alimentación constante. Sin embargo, no solo es un medio para satisfacer una necesidad corporal, también se ha constituido en una fuente de placer y de sentido para todas las culturas y para la mayoría de las personas. Si comer fuera únicamente una necesidad orgánica, no existirían la gran variedad de recetas, métodos de preparación, rituales, símbolos religiosos, pinturas, literatura y experiencias personales en las que el alimento es el núcleo.

Que el alimento esté presente en nuestras vidas como medio para vivir, como placer, como protagonista en un recuerdo o en una práctica de la cultura, no hace que sea necesariamente un objeto con relevancia filosófica. Es necesario reflexionar sobre las circunstancias en que puede ser importante para la filosofía, o en las razones por las cuales definitivamente no lo es. Una aproximación filosófica del alimento podría partir desde diferentes enfoques. Piensen en la política, la ética y la ecología, por dar apenas unos ejemplos de áreas de investigación filosófica en el que el alimento podría tener mucha relevancia. Este capítulo se centrará en argumentar su relevancia para la estética filosófica.

Antes de proponer una estética del alimento y de la preparación de la comida, se hace necesario responder a los principales argumentos de quienes han desestimado esta tarea: aquel según el cual el gusto y el olfato son sentidos menores, y aquel que establece la imposibilidad de apreciar desinteresadamente lo que se come o bebe. Para diferentes autores de la tradición filosófica occidental, el alimento y los sentidos encargados de generar las sensaciones cuando comemos -más específicamente el gusto y el olfato- carecen del valor necesario para ser considerados objetos de estudio de la filosofía. Responderemos a estos argumentos de la mano, principalmente, de Korsmeyer y Tafalla.

1.2 Jerarquía de los sentidos

En la película *Comer, rezar, amar -Eat Pray Love* (Murphy, 2010) hay una escena en la que la protagonista, Elizabeth Gilbert, está en Italia a punto de comerse una pasta *amatriciana*. De repente, en el minuto 36, ve en frente a unos jóvenes besarse y tocarse con pasión. Al

observar esto, Gilbert comienza a comer con deleite y emoción. En ambas experiencias, tanto la erótica como la gastronómica, los sentidos involucrados son principalmente el tacto, el gusto y el olfato. Además, son experiencias placenteras que parecen obedecer a impulsos fisiológicos o biológicos, más que racionales o estéticos; la necesidad de procreación en el caso del placer erótico y la necesidad de alimentar el cuerpo en el placer de comer. Las actividades mostradas satisfacen, ante todo, placeres sensoriales y corporales. En la obra *Timeo* de Platón, Sócrates describe las funciones de cada una de las partes del cuerpo humano según su génesis. Al referirse al abdomen, dice que es el lugar a donde llegan las comidas y las bebidas necesarias para la supervivencia corporal y que, incluso, encierra un animal salvaje que debe ser alimentado. Este animal está necesariamente encadenado al humano y resulta ser una distracción para el ejercicio racional (70e-71). Tanto la película y como el texto de Platón se muestran algunos de los supuestos problemas de pensar una estética de la comida, a saber: el ser una actividad destinada a satisfacer necesidades o impulsos del cuerpo, de involucrar sentidos identificados como “menores” según la tradición filosófica. A continuación, vamos a desarrollar el argumento de la supuesta jerarquía de sentidos para luego pasar al del carácter interesado (y por tanto no estético) de la de nuestra apreciación de la comida.

Comencemos con el primer argumento: la jerarquía de los sentidos. Que el gusto y el olfato sean considerados como sentidos menores es algo que se puede rastrear hasta el mismo comienzo de la filosofía occidental. Tanto Platón como Aristóteles, ambos con argumentos muy diferentes, van a ubicar estos dos sentidos entre los sentidos de menor valor toda vez que son un impedimento para la reflexión y el acceso a la verdad en el caso de Platón, o para alcanzar un mejor conocimiento al requerir contacto corporal, según Aristóteles (Korsmeyer, 1999). La obra platónica brinda diferentes argumentos para justificar no solo una jerarquía de los sentidos sino, como se mostró anteriormente con la cita del *Timeo*, también para creer que el placer al comer representa un riesgo para el pensamiento toda vez que es un obstáculo para desarrollar la filosofía y la cultura: “así, produciendo un deseo insaciable y haciendo que toda nuestra raza careciera de filosofía y cultura debido a la glotonería, sin prestar atención a nuestra parte más divina.” (Platón, 2009, 73a). El gusto y el olfato, al ser los sentidos involucrados al satisfacer el apetito, serán sentidos cómplices de la corrupción que

la glotonería puede ocasionar en el sujeto. En cambio, la visión será considerada como el sentido parecido al sol (Platón, 2009, 508b) y que estimula el pensamiento y por lo tanto permite un mejor conocimiento del mundo y el acceso a la verdad:

En mi opinión, la vista es la fuente del mayor beneficio para nosotros, porque si nunca hubiéramos visto las estrellas, el sol y el cielo, ninguna de las palabras que hemos dicho sobre el universo habría sido pronunciada. Pero ahora, la vista del día y la noche, y los meses y las revoluciones de los años han creado el concepto de número y nos han dado una concepción del tiempo, y el poder de indagar sobre la naturaleza del universo. Y de esta fuente hemos derivado la filosofía, que no hay mayor bien que los dioses hayan dado o darán a los mortales. (Timeo, 47 a-b).

Además de la vista, el oído también fungió como uno de los sentidos de mayor importancia para Platón, no solo por rol clave en el lenguaje y por lo tanto en los discursos y el pensamiento, también por la capacidad de disfrutar la armonía de la música (Korsmeyer, 1999). Estos últimos sentidos mencionados, al requerir una distancia mayor con los objetos que la de sentidos de proximidad o menores, facilitan un pensamiento ininterrumpido por la estimulación del cuerpo, es decir, hay una conexión entre distancia física y distancia intelectual. Como conclusión, desde la perspectiva de Platón, apenas abordada de manera muy general para evidenciar algunos fundamentos de la jerarquía de los sentidos, serían sentidos menores los que dan un conocimiento del mundo distorsionado e influenciado por apetitos corporales del orden de lo animal o salvaje como la glotonería y la lujuria. En cambio, los sentidos mayores serían los que aportan al pensamiento y acercan al humano a las ideas.

La teoría platónica sobre la jerarquía de los sentidos tiene un fundamento metafísico: el conocimiento verdadero de las cosas no se da por los sentidos, sino por las ideas. Sin embargo, podemos considerarla como un primer fundamento de la jerarquía de los sentidos toda vez que defiende que hay sentidos que permiten conocer mejor el mundo, superar las apariencias que nos engañan y acercarnos a las ideas o la verdad. En cuanto a Aristóteles, aunque no hay un mundo metafísico que se diferencie de la realidad, sí habría unos sentidos que permitan un mejor conocimiento de las cosas ya que van a proporcionar más cualidades del objeto y un mejor aprendizaje sin distracciones producidas por el placer (Korsmeyer, 1999, p. 19-21). Por ejemplo, la vista da una perspectiva más general y el discurso, asociado al oído, permite el desarrollo de la inteligencia. Ambos sentidos están exentos de las

sensaciones subjetivas y permiten un mayor distanciamiento entre sujeto y objeto para alcanzar un conocimiento objetivo. El placer, que se despierta sobre todo por sentidos como el tacto y el gusto, resulta ser un obstáculo para el conocimiento objetivo del mundo. Aristóteles, haciendo una reflexión parecida a la Platónica, dice que placeres como el de comer, beber y tener sexo, están relacionados con el gusto y el tacto que dificultan apreciar la armonía y la belleza:

Si uno ve una estatua hermosa, o un caballo, o un ser humano; o escucha cantar, sin ningún deseo acompañante de comer, beber o indulgencia sexual, sino solo con el deseo de ver lo hermoso y escuchar a los cantantes, no se le consideraría derrochador, igual que aquellos que fueron encantados por las Sirenas. La templanza y el libertinaje tienen que ver con esos dos sentidos cuyos objetos son solo sentidos y dan placer y dolor tanto a las bestias como a los humanos; y estos son los sentidos del gusto y del tacto, pareciendo las bestias insensibles a los placeres de prácticamente todos los demás sentidos por igual, como la armonía o la belleza. (Aristóteles, 2020, 1230b31-1231a).

Así las cosas, una persona que busca conocer mejor y ser mejor debe fundamentar su conocimiento en los sentidos mayores y no en aquellos que requieren proximidad y son fuente de un intenso placer corporal. Para Platón y Aristóteles el problema radica en que gusto, olfato y tacto son sentidos que requieren de una mediación cercana del cuerpo; es imposible oler o saborear un objeto que se encuentre alejado de los órganos perceptivos, en cambio, la vista y el oído actúan a distancia, una distancia que da mejor información del objeto y evita el placer que distrae o entorpece el pensamiento. Los argumentos que se acaban de exponer tienen un fundamento epistemológico, toda vez que se preocupan sobre todo por el conocimiento racional del mundo, pero van a repercutir en la tradición que se ha ocupado de la experiencia estética. A continuación, desarrollaremos las ideas expuestas anteriormente.

Lo primero a abordar será la idea de que hay sentidos más vinculados al cuerpo, tales como el tacto, el olfato y el gusto, que tienden a despertar impulsos supuestamente opuestos al pensamiento: placeres. Como ya fue desarrollado, hay ejemplos paradigmáticos: la lujuria y la gula tal y como se mostró con la película *Comer, rezar, amar* y en las referencias a Platón. Al despertarse y estimularse estos impulsos, se corre el riesgo de impedir la actividad intelectual o racional de cuenta de las múltiples distracciones que generan. Sin embargo, si bien podemos admitir que algunas percepciones produzcan placer, *esto no quiere decir que vayan en detrimento del conocimiento del objeto o de la experiencia*. Este argumento solo

tiene sentido en la medida que reconozcamos que la estimulación de placeres corporales impide la actividad intelectual, cosa que no es necesaria. Tal como argumenta Tafalla (2019), el cuerpo es el medio tanto para recibir la información y los estímulos del mundo, como para transmitirlos y comunicarlos. Sin cuerpo no puede haber experiencia alguna. Además, la distinción entre mente y cuerpo supone un dualismo que impide considerar que en el ser humano no habitan dos sustancias opuestas y que, al contrario, es propiamente humana la unión de estas dos formas de experimentar el mundo. Dirá la autora que “no hace falta olvidar que somos animales para gozar de los placeres estéticos. Somos primates y, siéndolo, podemos también admirar las estrellas.” (Tafalla, 2019, p. 92). Afirmar que la información y las percepciones obtenidas por la vista y el oído son más idóneos para alcanzar la verdad porque no estimulan placeres asociados a naturaleza del cuerpo, resulta, además de excluyente, inconveniente porque restringe un conocimiento integral de los objetos; tanto la vista como el gusto, por ejemplo, involucran el cuerpo y brindan percepciones que son un camino para conocer mejor el objeto al recibir información variada y diferente. A veces, incluso el placer es una primera forma de relacionarse con el objeto que luego puede devenir en un interés por conocerlo y profundizar en su valor estético. Pensemos por ejemplo en los placeres visuales. Ver una película, un paisaje montañoso o un cuerpo desnudo que nos emocione, genera placeres visuales que pueden ser racionalizados. Cuenta de ello la dan las muchas teorías, literatura y obras de arte sobre el cine, los paisajes y los cuerpos desnudos. Es igual con los otros sentidos. Tocar algo placentero, beber algo rico y sentir un aroma que nos gusta, no es causa de un bloqueo en la capacidad de pensar sobre eso u otra cosa, el mismo placer puede ser el motivo para pensar la experiencia y construir otras formas de relacionarse con ella. Es decir, en contra de lo que parecen sugerir una parte de la tradición filosófica, el hecho de que encontremos placer en una actividad no es necesariamente incompatible con conocerla. Este trabajo de grado es una buena prueba de eso en la medida que surge del placer por la comida y deviene en un ejercicio del pensamiento formal y adscrito a una institución académica.

Ahora bien, en cuanto al argumento de la distancia, este supone que a mayor distancia con el objeto apreciado mejor será su apreciación, no solo porque deja de despertar los instintos del cuerpo *sino porque serán más claras sus características y se podrá acceder a cualidades*

más valiosas. Al respecto, primero hay que recordar, tal y como lo hicimos con Tafalla, que todas las experiencias humanas requieren de un cuerpo, incluso una actividad mental como la reflexión o el pensamiento requiere ciertas condiciones corporales para que se realice. Sería iluso pensar la posibilidad de ver sin ojos o comer sin boca. Sin embargo, es cierto que los sentidos “mayores” no pueden desarrollar bien su función cuando el objeto contemplado está muy cerca: incluso la cercanía puede afectar el sentido como sucedería si intentáramos ver mejor un objeto acercándolo a escasos centímetros del ojo, resultará inútil y hasta doloroso. Otras experiencias como las de soñar o imaginar, que parecen independientes de los sentidos, se alimentan de percepciones y sensaciones previas. En cambio, los otros sentidos -los llamados menores-, requieren necesariamente cercanía: el gusto necesita que la bebida o comida entre a la boca, el tacto solo funciona al juntarse la piel con otra superficie y el olfato no puede oler si la fuente de los olores está lejos. Es verdad pues que existen diferentes distancias para que cada sentido capte cierta información, pero, de ahí no se desprende que la apreciación alejada o cercana resulte mejor o peor. Al contrario, que cada sentido pueda obtener información diferente y que ésta varíe según la distancia, hace que nuestra experiencia de él sea más rica. Cuando creíamos que un objeto se agotaba en las formas que veíamos a lo lejos, nos acercamos y descubrimos sensaciones que nos regala el olfato, el tacto, la escucha y el gusto. En vez de decir que a mayor distancia es mejor la percepción, se debería afirmar que solo en la medida que percibamos en diferentes distancias y con diferentes sentidos será mejor y más completo el conocimiento y el disfrute del objeto.

Para seguir entendiendo los fundamentos de una jerarquía de los sentidos, hay que decir que esta se ha sostenido gracias a una distinción muy importante en la filosofía moderna: las cualidades primarias y las secundarias del objeto (Tafalla, 2019). A *grosso modo*, las cualidades primarias consisten en las características intrínsecas del objeto. Tafalla expone como ejemplo “extensión, forma, tamaño, posición, movimiento” (2019, p. 75). Estas características no varían según el sujeto que aprecia o las condiciones de la experiencia. En cambio, las secundarias dependen de la relación entre el sujeto y el objeto. Justamente estas últimas se pueden apreciar en la medida que el objeto se acerca -hay un relacionamiento estrecho- y puede interactuar con el sujeto. Diferente son las primarias que serán independientes del sujeto y además se podrán apreciar mejor en la distancia y por medio de

la vista. Las cualidades primarias han sido consideradas más importantes toda vez que brindan información fija y no contingente del objeto; será información que siempre será la misma y que va a permitir comunicar los juicios y llegar a consensos con otras personas. No parece posible emitir juicios objetivos con fundamento en cualidades primarias porque su experiencia difícilmente es la misma para más de una persona y, según tal argumento, los consensos serían imposibles y todas las apreciaciones basadas en ellas serían relativas. Así, habría un obstáculo para un ejercicio filosófico cuya pretensión suele ser la objetividad. A partir de esta última idea surge el problema de la objetividad en la experiencia estética. Un juicio que se emite según una experiencia que requiere cercanía y varía según el sujeto que percibe y el contexto será un juicio subjetivo. Los juicios emitidos a partir de sentidos como el olfato y el gusto serían completamente subjetivos y no habría una manera de argumentarlos y comprobarlos. Diferentes personas pueden probar un mismo plato de comida, pero van a emitir juicios diferentes ya que solo podrán apreciar cualidades secundarias.

Continuando con el desarrollo de los principales argumentos en favor de una jerarquía de los sentidos, en la *Crítica del juicio* de Kant (2007), se encuentra un aporte muy importante para esta idea. En esta obra, el autor defiende una jerarquía de los sentidos: la vista y el oído son sentidos óptimos para apreciar la forma -característica de las cualidades primarias-, y, producir representaciones que pueden ser comunicables y, por lo tanto, universalizables. Con Arendt, es posible recordar que estos sentidos producen juicios que pueden ser universalizados toda vez que pueden ser expresados y compartidos con otros:

these senses objects are identifiable and can be shared with others, can be expressed in words, talked about, etc. Smell and taste give inner sensations that are entirely private and incommunicable; what I taste and what I smell cannot be expressed in words at all. They seem to be private senses by definition. (Arendt & Beiner, 1989, p. 64)

En cambio, el olfato y el gusto serían sentidos privados que emiten juicios incommunicables. Esto supone una reflexión acerca del lenguaje; mientras que para algunos sentidos se han elaborado conceptos y expresiones que enriquecen la elaboración de los juicios y las discusiones sobre ellos, para otros sentidos el lenguaje disponible o es más limitado o no alcanza a ser apropiado por las personas. Sentidos que tengan más riqueza conceptual permitirán elaborar más representaciones, con mayores detalles y juicios que se puedan defender ante otros. En cambio, las percepciones derivadas de sentidos con carencia

conceptual serán más difíciles de comunicar y podrían exigir necesariamente la percepción directa del objeto. Así pues, se cierra la puerta a que por medio de la imaginación se pueda elaborar una representación del objeto. Por ejemplo, es difícil comunicar una impresión de algo que se huele, y será aún más difícil, me atrevo a decir que imposible, que el interlocutor imagine el objeto, sus características apreciadas por el olfato, de la percepción descrita. Así mismo, Kant también se refiere al olfato como ejemplo: “Así, a quien falte el sentido del olfato, no podrá comunicarse esa clase de sensación, y, aunque no le falte, no se puede estar seguro de que tenga exactamente la misma sensación de una flor que nosotros tenemos de ella.” (Kant, 2007, p. 215). La dificultad para emitir juicios comunicables repercute en la validez de estos. Acaso será imposible, hablando de los sentidos “menores”, emitir un juicio válido cuando supuestamente se deriva de una sensación puramente subjetiva y sin un lenguaje para enunciar y argumentar correctamente.

En *De la norma del gusto*, Hume (2011) ofrece una alternativa que permite abordar mejor los supuestos problemas derivados de la subjetividad en la percepción de las cualidades secundarias de un objeto. Hume propone que, si bien las sensaciones son muy variadas y dependen de cada persona, al punto de que ninguna puede ser considerada falsa o verdadera, hay algunos juicios que podrán considerarse correctos y otros incorrectos según sea la atención, práctica o experiencia, delicadeza y ausencia de prejuicios del crítico. Así pues, se da paso a la posible existencia de una comunidad, o grupo especializado, que haga uso de conceptos para emitir los juicios y que tendría medios para evaluar y validar los juicios emitidos.

Si bien una percepción, y el juicio derivado de ella, pasarán necesariamente por la experiencia subjetiva y también dependerá de circunstancias favorables para las emociones, habrá algunos criterios para evaluar un juicio según sea el caso concreto de la experiencia a evaluar. La propuesta de Hume se fundamenta en la existencia de críticos legitimados para emitir y evaluar juicios. La legitimidad de estos críticos y de un juicio radica en varios elementos: *primero será necesaria una disposición, la serenidad de la mente o una debida atención hacia el objeto*: “tendríamos que elegir con cuidado el tiempo y lugar adecuados y conseguir que la imaginación estuviera en una situación y disposición adecuadas: una perfecta serenidad de la mente, un estado de recolección del pensamiento, una debida

atención al objeto.” (Hume, 2011, p. 224). Así, surge un elemento fundamental para considerar en la apreciación estética: *la disposición y la intención del sujeto*.

Pongamos el siguiente caso: Una pareja de turistas va a visitar la *Galería de la Academia* de Florencia, Italia. Uno de ellos está muy interesado en ver el *David* de Miguel Ángel, tanto así que ha consultado información y leído artículos de filosofía e historia del arte. Además, al momento de estar ante la obra, presta mucha atención a los detalles y ve la obra desde diferentes perspectivas. En cambio, el otro solo está interesado en tomarse una foto con la obra para postearla en sus redes sociales, por lo que rápidamente cumple su cometido, se aburre y decide retirarse. Ante estos dos tipos de experiencias, ellas muy diferentes, es posible preguntarse si una de ellas cumple con las condiciones necesarias para emitir un juicio convincente y que cuente con argumentos para hacerlo valer ante otros. Con este ejemplo, en el que incluso escogí un sentido supuestamente mayor como la vista, se busca mostrar que, más que del sentido, un juicio acertado surge de la disposición a la contemplación que el sujeto asuma.

Un segundo aspecto para considerar en un crítico es la práctica. Imaginemos que alguien quiere ser bueno juzgando vinos. Esta persona debería prepararse para ello llevando a cabo cierto tipo de entrenamiento o práctica muy parecida a la que se requiere para crear el objeto (Hume, 2011, p. 227). Si alguien quiere entrenar su juicio, deberá someterse a una práctica incluso parecida a la del experto en creación de vinos, el enólogo. Con esta práctica, el crítico tendrá más elementos para juzgar, como por ejemplo la comparación con otros objetos parecidos, o los conceptos que le ayuden a comprender mejor la práctica y los juicios que otras personas interesadas emiten. Así, su juicio mejorará o al menos será mejor defendido ante otros. La tercera característica que debería tener un buen crítico sería la delicadeza. Con este concepto, Hume nombra la sensibilidad requerida para “percibir con exactitud los objetos mínimos y no dejar que nada escape a su sensibilidad y observación.” (2011, p. 227), evitando así que los juicios sean fácilmente considerados como erróneos. Si bien la belleza está en el sujeto que aprecia y no es una cualidad propiamente del objeto, hay objetos con ciertas características y una configuración determinada que producen sensaciones agradables. Un último elemento a considerar de la propuesta estética de Hume es la ausencia de prejuicios. Dice el autor que en la medida que un juicio se libere de prejuicios que

condicionen el juicio y lo distraigan, podrá ser mejor la valoración (Hume, 2011, p. 229). Así pues, existen críticos cuyos juicios adquieren alguna legitimidad según la disposición, la práctica y la delicadeza que tenga el sujeto al evaluar. En ese sentido, un mejor juicio podrá ser alcanzado, independiente del sentido que lo precede, en la medida de que se presta una atención adecuada, se agudiza la capacidad de los órganos para que aprecien la composición y los detalles del objeto, y se es consciente de las reglas y modelos establecidos según la práctica y las instituciones legitimadas, por ejemplo, academias, museos y la tradición intelectual sobre la disciplina.

Unos juicios serán considerados como mejores o peores según sea la delicadeza de quien los emite y según los argumentos que se den. Alguien puede sentir mucho placer al comerse un pan Bimbo del supermercado, pero difícilmente podrá argumentar que es mejor que un pan creado para satisfacer criterios de valoración establecidos por la comunidad panadera. No se trata de la misma experiencia cuando alguien sin conocimientos sobre pan, con pocas experiencias probando y atendiendo a las diferencias entre un pan y otro y sin mucho interés, prueba un pan tajado del supermercado, que la de alguien que lleva años adquiriendo conocimientos sobre panadería, conoce métodos diferentes como el de masa madre, sabe de fermentación, conoce de las diferentes harinas y cereales que existen, ha visitado panaderías y conversado con panaderos/as, y ha intentado hacer pan por su cuenta. En ambos casos hay una clara diferencia que hace una experiencia más superficial que la otra. Es pues, que tratándose de la actividad de comer y del uso de sentidos como el olfato y el gusto, puede haber una experiencia estética y el juicio que produce puede compartirse y defenderse.

Una anécdota personal que ejemplifica la teoría de Hume aplicada al juicio de la comida, resulta de la vez en que le di a probar un pan de masa madre a mi papá. Él estaba acostumbrado a panes hechos con ingredientes como azúcar, mantequilla, queso y leche, y bajo procesos de poca fermentación; panes comerciales que distribuyen las cadenas de supermercados y que suelen ser muy diferentes al pan de masa madre. Para él nunca fue muy importante probar variedad de panes, indagar sobre el proceso de elaboración, aprender sobre criterios de valoración del pan o aventurarse a hacer pan. Simplemente le gustaba comprar de vez en cuando pan y comérselo con café. Cuando probó el pan que le llevé, su rostro transmitió desagrado. El pan no le gustó, incluso llegó a pensar que estaba agrío o

descompuesto por su sabor ligeramente ácido al que él no está acostumbrado. Además, su textura le pareció muy dura. Como él, otras personas tampoco han disfrutado esos panes, al contrario de quienes agradecen la oportunidad de probarlos e incluso manifiestan que se trata del mejor pan o del verdadero.

En el caso de mi papá, podemos decir que la falta es suya. No porque no le guste el pan o porque su sentimiento sea incorrecto, mal haríamos en decir que necesariamente le tiene que gustar, sino en su posible falta de disposición, práctica, formación y delicadeza en el gusto. De esta forma, va a dejar pasar inadvertidos detalles de la comida, juzgará a partir de prejuicios y no tendrá la información, ni la experiencia necesaria para juzgar correctamente. Su disgusto por lo ácido, y el creer que la acidez es exclusiva de lo descompuesto, evidencian su dificultad para liberarse del prejuicio que vincula la acidez con la descomposición. Bastaría con familiarizarse con los alimentos fermentados, que tanto tiempo han acompañado a la humanidad, para que se dé cuenta del error al que conduce el prejuicio. Seguramente, su juicio sería diferente. De hecho, con los años se ha abierto más a comer panes de masa madre, si cuenta con la práctica, el interés y el conocimiento y una mejor disposición para percibir y evaluar: “si se permite que una persona adquiera experiencia en tales objetos, su sensibilidad se hace más precisa y refinada” (Hume, 2011, p. 228).

A manera de conclusión con respecto a la jerarquía de los sentidos y con respecto a los supuestos obstáculos que pueden representar para el juicio estético, cabe decir que, aceptando tales supuestos, la comida no cabría como objeto de la estética. En esta actividad priman los sentidos de proximidad o paratéticos, sentidos que, para Kant sólo pueden emitir juicios privados e incommunicables, que para Platón producen pasiones incompatibles con el control racional de sí mismo, y que para Aristóteles no son el mejor medio para conocer el objeto.

Sin embargo, apoyándonos en algunos de los argumentos para cuestionar la jerarquía de los sentidos, diremos que, desde hace mucho tiempo, cocinar y comer se han constituido como saberes especializados que hacen parte de comunidades en las que participan expertas y expertos que han definido conceptos y criterios de valoración. Al respecto, Tafalla (2019) se refiere a la especialización de diferentes profesiones y al papel protagónico de la formación:

Basta con leer a los críticos de vinos, de cocina, de jardines, de perfumes o de arte multisensorial para comprobar el desarrollo de vocabularios complejos, metáforas y otras figuras retóricas con los que describir y reflexionar sobre cualidades sensoriales de todo tipo. [...] El problema del lenguaje se reduce, sobre todo, a la educación. Sí nos educan para describir formas visuales, pero no sabores, nos parecerá que las formas visuales son más fáciles de describir que los sabores. Pero si vivimos en una cultura donde es habitual describir sabores o sensaciones táctiles con detalle, y en la escuela aprendemos vocabularios específicos, sabremos hacerlo. (p. 109).

La posible satisfacción o insatisfacción que experimenta un comensal no se puede predecir siempre, y esto es verdad tanto con sentidos mayores como menores. Las sensaciones nunca podrán ser completamente predecibles ni universalmente compartidas. Un pan que cumple con muchos criterios que lo hacen supuestamente un pan bueno, según unos expertos o críticos, puede no ser un pan que a determinada persona le guste. Y, en cambio, un pan que vaya en contravía de lo dicho por los expertos puede ser de mayor agrado. O un nuevo pan creado con nuevos ingredientes o usando una nueva forma de preparación, incluso sin cumplir los criterios que los expertos y la experiencia han definido, puede resultar ser agradable para muchas personas. Todo lo anterior no niega la posibilidad de profundizar en una experiencia y construir un edificio de conceptos y teorías que pretendan ser objetivos y permitan discutir con otras personas interesadas al respecto.

1.3 Desinterés

El concepto de desinterés ha sido uno de los más importantes para la estética moderna y contemporánea. Diferentes autores han intentado definir la actitud estética a partir del concepto de desinterés (Tafalla, 2019, p. 21). Fue Kant, en la *Crítica del Juicio* (2007), quien logró desarrollar más ampliamente el concepto y generar mayores consecuencias para la tradición estética. El autor propone el juicio de lo bello como aquel *desinteresado, universal y que no busca conocimiento, sino que presta atención al libre juego de las facultades en la experiencia de la forma del objeto*. Estos juicios *no se refieren al placer que produce la representación de la cosa sino a la belleza de la forma de la representación*. Es un juicio desinteresado porque no busca satisfacer un placer ni depende de la existencia de la cosa: “No hay que estar preocupado en lo más mínimo de la existencia de la cosa, sino permanecer totalmente indiferente, tocante a ella, para hacer el papel de juez en cosas del gusto.” (Kant,

2007, p. 116). En cambio, el juicio de lo agradable es aquel que complace a los sentidos, produce placer inmediato y supone un interés por la existencia de la cosa toda vez que es buscada para la satisfacción del deseo de complacer los sentidos o el interés. En cambio, el juicio de gusto no es la pura entrega a un interés o un deseo; el sujeto tiene una actitud contemplativa que le permite el libre juego de las facultades de la imaginación y el entendimiento, que descansa en las cualidades formales de la representación del objeto, y sobre este discernimiento se apoya su apreciación de la representación del objeto independiente de su existencia. Para Kant, el juicio de lo agradable busca sólo satisfacer un deseo: generar placer. Un ejemplo para ilustrar lo anterior es el que Kant presenta valiéndose de los colores (2007, p. 138). Un juicio a partir de los colores en una pintura no se considera un juicio de gusto sino de lo agradable toda vez que los colores no presentan la forma, al menos no en una primera impresión, sino que estimulan la satisfacción de un deseo por medio de las sensaciones.

Pensar una estética de la comida desde Kant sería problemático toda vez que alimentarse casi siempre supone un placer inmediato que puede prescindir de la mediación de la creatividad y el entendimiento, y que da lugar a la satisfacción de una necesidad biológica. En este sentido, *la satisfacción que produce este objeto agradable supone necesariamente un interés por el objeto toda vez que satisface un deseo*; “excita el deseo hacia ese u otro objeto semejante” (Bozal, 2000, p. 191). Además, *cuando se come o se elabora una comida, la existencia del objeto estético es necesaria*. El juicio sería interesado ya que el sujeto interactúa directamente con el objeto, no con su forma o representación: “su relación sensible con el objeto está mediada por la existencia actual o posible de tal objeto (y de los que son como él, semejantes), y es esa mediación la que introduce, frente a los tópicos al uso, el interés.” (Bozal, 2000, p. 191). Con la comida no es posible contemplar las formas sin considerar necesariamente el objeto porque para apreciar este tipo de objeto hay que comérselo y necesariamente entablar un contacto estrecho con la cosa y su materialidad. La existencia del objeto es muy importante y el sujeto se interesa más en ella que en su representación; no cabe la posibilidad de una apreciación abstracta o exclusiva de las formas como si es posible con una pintura o una canción. Además, hay un factor de permanencia importante de considerar: con la comida el objeto contemplado desaparece cada vez que se

aprecia. Cuando comemos, el interés por lo contemplado llega al punto en que el objeto se integra completamente al sujeto y desaparece. La apreciación de las formas y la representación es un modelo de apreciación estética que funciona muy bien para la vista y el oído dada la permanencia de los objetos. En cambio, para el gusto y el olfato es insuficiente e incluso problemático porque el objeto, su forma, suele desaparecer al contemplarse. Cocinar un pan y comérselo con todo el rigor del crítico o el contemplador atento requiere proximidad, interacción cercana con el sujeto y que el pan desaparezca al digerirlo. En cambio, un juicio estético kantiano se limitaría a contemplar la forma del plato de comida o del alimento sin depender de su existencia; a lo sumo juzgará cómo se ordenan los elementos que componen su forma: si un alimento, como una fruta, obedece a un principio de forma o si una comida como el pan cumple con la receta que guía la preparación. Esta es una forma de concebir la experiencia con el alimento parecida al castigo que sufrió Tántalo al ofender a los dioses griegos. Estos últimos, ofendidos por haber sido alimentados con la carne del hijo de Tántalos, lo condenan a pasar la eternidad rodeado de árboles de frutas y agua fresca, pero sin poder llevar ninguna de estas cosas a su boca a pesar de sentir una intenso deseo de hacerlo, tal como lo narra Homero en boca de Odiseo:

Y vi después a Tántalo, el cual crueles tormentos padecía, sumergido en un lago cuya agua le llegaba al mentón: cada vez que el anciano intentaba beber, las aguas se esfumaban, absorbidas por la tierra; colgaban sobre él las frutas de altos árboles, y cuando alzaba el brazo para agarrar alguna, se las llevaba el viento a las sombrías nubes. (Homero, 2009, p.100).

Así las cosas, bajo el concepto de desinterés sería imposible incluir la comida en la estética o se incluiría de una forma muy limitada y que atenta contra la misma esencia del objeto. La estética Kantiana, si bien nos ofrece una aproximación a una idea de la disposición necesaria para contemplar un objeto estético, es insuficiente para incluir objetos como la comida en la estética.

Una alternativa para dejar de excluir objetos en la estética sería la de superar el concepto de *desinterés* kantiano y mejor pensar en términos de una actitud atenta. En ese sentido, una actividad como comer puede hacerse distraídamente o irreflexivamente, como muchas veces se hace en una sociedad hiperconsumista en la que los sujetos adquieren servicios y productos por la satisfacción de necesidades fisiológicas, por influencia publicitaria o para adquirir

cierto estatus social, tal como se había mostrado con el ejemplo de los turistas y el *David* de Miguel Ángel. Al respecto vale la pena introducir la aclaración que hace Riggle (2022):

We eat some things that aren't nutritious, and we don't eat some things that are, because eating is not just a matter of chomping and swallowing. Eating is not feeding. We all merely feed sometimes, and doing so is good because it keeps us alive and hopefully feels good. (p. 34).

Alimentarse y comer son dos actividades diferentes, la primera busca dar al cuerpo la energía y los nutrientes necesarios para mantenerse con vida. En cambio, comer se refiere a una práctica con un valor estético y cultural más complejo que requiere una actitud atenta. Esta propuesta de Riggle será desarrollada más adelante. Por ahora, se dirá que una actitud distraída impide, por ejemplo, prestar atención a los detalles de un objeto estético, profundizar en una práctica estética y hacer de la apreciación estética una fuente de sentido vital. Comer muchas veces es una actividad guiada por la satisfacción de un interés o la utilidad, pero esto no quiere decir que siempre sea así; el sujeto puede satisfacer un deseo y también disponerse a apreciar atentamente el objeto, tal como también lo propuso Hume con su idea del buen crítico. Estos dos intereses, el del deseo y la atención, no necesariamente son excluyentes. Por ejemplo, un crítico que busque juzgar algo como un plato de comida podrá satisfacer su deseo de experimentar el sabor o llenarse y también podrá evaluar bajo criterios objetivos o hacer de esa comida algo importante en su personalidad. *Cuando existe la disposición a apreciar estéticamente, o sea, a contemplar el objeto: sus características particulares, sus detalles, a investigar sobre él y a hacer parte de prácticas en las que él es el centro, podemos hablar de algo que vale la pena ser considerado por la filosofía en cuanto es relevante para la estética.*

Del concepto de estética de la comida que venimos desarrollando surge una condición sobre el sujeto que debe disponerse y prepararse para la contemplación. Sin embargo, la experiencia estética no debería ser exclusiva de algunas personas o un privilegio de grupos en los que sus integrantes han podido desarrollar delicadeza, sensibilidad y que cuenten con la práctica y los conocimientos del. Si bien existen, hoy y siempre, criterios de autoridad y comunidades cerradas que siguen prácticas estéticas, la experiencia está disponible para todos los sujetos que se dispongan y presten atención. De no ser así, no serviría de nada un esfuerzo por expandir los objetos de la estética y por lo tanto las experiencias posibles.

Lo que aquí se propone es que el valor de la experiencia estética puede variar según la disposición del sujeto; es una cuestión de grados. Por ejemplo, mientras que una disposición atenta va a permitir tener más experiencias estéticas o que estas sean más profundas, una disposición menos atenta permitirá experiencias menos profundas o más superficiales. La profundidad es un concepto gradual: “lo superficial y lo profundo no configuran una alternativa binaria, sino que entre ambos se extiende una infinidad de grados posibles.” (Tafalla, 2019, p. 52). Habrá pues sujetos con características, intenciones y disposiciones diversas que pueden tener experiencias y valoraciones estéticas diferentes de un mismo objeto. Lo anterior, no excluye, en todo caso, elaborar criterios para valorar las experiencias y así no caer en un abismo de meras subjetividades incuestionables. Al contrario, entre más se profundice en una cuestión, serán más y mejores los argumentos para defender nuestro juicio y también sacaremos más provecho de las perspectivas de otros. Así pues, la disposición y la preparación darán como resultado un experiencia más profunda y rica en la que el sujeto disfrute más y alcance un mayor conocimiento del objeto.

Volviendo a la cuestión de la posibilidad de experiencias estéticas fortuitas, o a la posibilidad de que sujetos que no han desarrollado lo necesario en cada caso para tener una experiencia más profunda puedan vivir experiencias significativas. Por ejemplo, alguien sin la disposición y los conocimientos necesario para apreciar un plato de comida también lo puede disfrutar a tal punto que se vuelva importante en su vida. Aquello que caracteriza la experiencia estética es el valor que le asignan los individuos o las comunidades. Shusterman (2006) propone el criterio de valor, junto con otros, para considerar cuales experiencias son estéticas y cuáles no. El acceso a experiencias estéticas dota de sentido las vidas involucradas. Solo hace falta preguntarle a un apasionado por pintar, caminar en la naturaleza, tocar un instrumento, hacer panes, surfear, leer literatura, escuchar música, etc. para darse cuenta de que sus vidas cobran un sentido especial al interesarse en ahondar en su actividad estética y satisfacer intereses relativos a ella, tales como aprender más o mostrarles a otros los logros personales. La cuestión es tan compleja que no se puede cambiar radicalmente una práctica estética sin tener consecuencias para la identidad y para la comunidad que comparte esa práctica. Esto vale en particular para la comida: “Changing the foods that you and your

community grow, gather, make, preserve, share, create, and eat is not like changing the toothpaste you use. It's like changing who you are." (Riggle, 2022, p. 42).

En la película *Ratatouille* (2007), de Brad Bird, hay una escena icónica (2:36:20) protagonizada por un crítico de comida llamado Ego, quien hacía las veces de antagonista por su rudeza y exigencia al calificar platos en los restaurantes de París. Esta escena puede ayudar a ejemplificar mejor algunos de los conceptos propuestos hasta ahora. Ego, dando cuenta de su disposición, se muestra muy serio y atento para probar y evaluar un plato de comida preparado por el chef del restaurante *Gusteau's*, Remy. Al momento de probar la comida, Ego se ve supremamente conmovido ante un recuerdo de la infancia en el que su madre le sirvió un plato de *ratatouille*. Este ejemplo, además de evidenciar lo valioso que puede ser una experiencia estética con la comida, nos permite entender que las experiencias con un mismo plato pueden ser diferentes. Unas personas podrían, por ejemplo, estar de acuerdo con Ego con que el plato logra recordar platos de la Francia rural de comienzos del siglo XX. Otras personas podrían estar en desacuerdo con ese juicio y afirmar que el plato no cumple con los estándares tradicionales y que cambiar el tipo de cocción podría mejorar el sabor. Y esas serían unas pocas opiniones y sensaciones dentro de todo el mar de posibilidades. Aquello que es posible evaluar en los juicios será si consistió en una experiencia superficial o profunda. Ego, por ejemplo, cuenta con práctica en el ejercicio del crítico, con actitud atenta, con métodos para degustar mejor los sabores y con criterios técnicos para argumentar un juicio. Esto haría que su juicio sea muy diferente a alguien que no está muy interesado en la comida, y que se encuentra distraído por su celular o por una conversación al momento de probar el plato. Una experiencia es más profunda que la otra y en la medida de eso puede ser más rica en elementos para considerar y nutrir la experiencia.

Podemos suponer que existen diferentes razones que dotan de valor una experiencia estética. En el caso de Ego, el valor fue producto del recuerdo que se suscitó con mucha intensidad; para otras personas puede ser el placer sensorial que sienten, el descubrimiento de algo nuevo, la admiración por la habilidad del creador que satisface los criterios de la evaluación y muchas razones más. Lo cierto es que resulta ser algo percibido por nuestros sentidos y se constituye como valioso, como una experiencia que brinda significado a nuestras vidas y que no se olvidará fácilmente. El concepto de valor propuesto por

Shusterman puede ser ampliado con la teoría de valor estético que le asigna Riggle a la comida en cuanto hace parte de prácticas estéticas valiosas que definen nuestra individualidad, que nos hacen libres y que crean comunidades estéticas (2022). Para este autor, hay objetos que una persona considera con valor estético y por lo tanto le interesan:

When we find something to be beautiful or to have aesthetic value, it seems worthy of interest on that account. The thing seems to shine, it seems to call out for appreciation, and our feelings in response to such things reflect that sense of their worthiness. (Riggle, 2022, p. 51).

Al dotar de valor estético los objetos, se decide mantenerlos, cultivarlos y construir conexiones estéticas como, por ejemplo, entre el objeto y la identidad individual o comunitaria (2022, p. 43-44). De igual forma estos objetos tienen valor toda vez que son el centro de prácticas fundamentales para comunidades o grupos. Entonces, la comida ocupa un lugar muy importante en la vida de los seres humanos ya que, en todas las culturas, desde que alguien nace está rodeado de prácticas en las que la comida es el centro y el motivo de ellas. Indagar por el valor que tenga una comida determinada, por ejemplo, la arepa de maíz blanco o la gelatina de pata, necesariamente debe llevar a conocer, o hacer parte, de las prácticas individuales y colectivas en las que esa comida cumple un rol fundamental hasta el punto que sin ella no habría tal práctica. De esta forma, Riggle complejiza la experiencia estética de la comida. Para él, no bastaría con probar una comida, será necesario entender el rol que juega en una práctica estética, para una cultura. Así se complementa la propuesta que hace Hume de que una experiencia estética será tal si se cumple con la atención, la práctica o la experiencia, la delicadeza y la ausencia de prejuicios del crítico. La experiencia estética requiere otros elementos para que pueda ser completa, y entre esos está la participación en prácticas estéticas. Vale la pena referirse de nuevo a la escena de Ego en *Ratatouille* para explicar la importancia de la comunidad en la teoría estética de Riggle. Si bien Ego establece libremente los motivos para valorar el plato de comida que le sirvieron o la práctica del crítico culinario, él está inmerso en una comunidad estética que permite la creación colectiva de un mundo emocional e imaginario cargado de significados y sentidos. Así, el recuerdo de su infancia y del plato de comida que su madre le hacía, hicieron que su experiencia fuera conmovedora e intensa. Un plato de comida que para otra persona podría no representar mucho, para él fue conmovedor por los sentidos compartidos con su comunidad familiar.

Resumamos lo que se ha dicho hasta ahora. Primero, la comida es una actividad importante en la vida individual y cultural de los humanos; además de ser una fuente de alimento para los cuerpos, son muchas las prácticas entorno a ella, las emociones que despierta y los significados que representa. Pero su importancia no se limita al valor social y antropológico que ostenta, también importa por el valor estético que una persona o comunidad le asigna. Ahora bien, ya que comer es una actividad plurisensorial, pues se podría decir que en ella participan la mayoría de los sentidos, y que en ocasiones busca satisfacer un interés. Para algunos autores de la tradición filosófica continental estas dos características supondrían un motivo para ubicarla por debajo de expresiones estéticas dignas de tratamiento filosófico. Sin embargo, después de abordar estos supuestos problemas, concluimos que la comida puede ser considerada como un objeto de la estética toda vez que el valor de una experiencia estética no se fundamente en una jerarquía de los sentidos, se abra la posibilidad a que ciertos juicios subjetivos sean válidos y el sujeto que aprecia se disponga con atención, delicadeza, práctica y sin prejuicios. Por supuesto que no se trata de afirmar que todo tiene un valor estético, pero, si se consideran conceptos como la profundidad, la actitud atenta y el valor individual y colectivo, la estética se abrirá a otros objetos como la comida, Así, algo podría tener valor estético, no por los sentidos que participan, no por su importancia en actividades intelectuales, no por el desinterés en satisfacer necesidades biológicas o su utilidad. Algo es estéticamente valioso por la disposición del sujeto y por las prácticas colectivas en las que el objeto estético es el centro y fundamento.

Finalmente, el concepto de valor estético que ofrece Riggle, permitirá elaborar una propuesta de valoración estética de la comida, ahora no en cuanto a elaboración artística, sino en cuanto a naturaleza, entiéndase como resultado de la creación colaborativa entre humanos y especies no humanas. Así pues, partiendo de la propuesta de Riggle de comunidades estéticas, se dará un paso más allá de la comunidad humana para proponer un tipo de comunidad basada en parentescos entre especies diferentes a la humana y la humana. Pero, antes de llegar a la elaboración de esta hipótesis, expondré los fundamentos teóricos de la importancia de la creación en la estética, la posibilidad de creación conjunta -especies no humanas y humanos- y sus posibles consecuencias. Para abordar estas cuestiones me

concentraré en una comida específica, una que ha estado muy presente en el devenir del humano, de muchas otras especies y hasta del planeta tierra: el pan.

Capítulo II

Cum-panis

Habiendo respondido a algunas de las objeciones para una estética de la comida, surge el reto de proponer una forma de experiencia estética de la comida. En este capítulo propondré una teoría estética de la comida apoyado de diferentes autores y autoras y a partir de un caso concreto: el pan. Como mostraré, este no es un alimento cualquiera. Su elección no obedece, exclusivamente, al gusto o capricho del investigador; hay razones para considerarlo como una comida importante en la historia y el devenir del mundo. Abordaré la experiencia estética del pan en cuanto arte partiendo de la obra de algunos autores y autoras, pero además propondré una teoría de la experiencia al hacer y comer pan de masa madre como experiencia estética de la naturaleza

Toda esta historia comienza con el surgimiento de un milagro hace más de seis mil años. Imaginemos por un momento un grupo de humanos que descubren que una masa de trigo, descuidada hace días cerca de un fogón, se transforma, crece y parece que “la vida se había introducido en ella” (Pollan, 2014, p. 206) gracias al tiempo y al calor del fuego. *Y entonces la nueva masa emana un olor y un sabor que los hace probarla y disfrutarla más que a las otras masas planas.* Así para nosotros resulte habitual y obvio que una masa de harina se convierta en un pan, fue un milagro para esos humanos que lo apreciaron por primera vez. Fue tal el milagro que su cultura y el destino de toda la humanidad no sería el mismo desde ese momento en adelante. Desde el mito de Gilgamesh, o la Odisea de Homero, pasando por los relatos de Jesucristo, hasta hoy, se narra cómo el pan ha estado presente en la humanidad; no solo como una comida más. Se ha llegado a considerar, incluso, como la representación de una humanidad, supuestamente separada de la naturaleza, que es capaz de inventar e imaginar el mundo toda vez que toma algo de la tierra y lo transforma en otra cosa completamente diferente y supuestamente mejor:

bread does not exist in nature and only man knows how to make it, having elaborated a sophisticated technology which envisages a series of complex operations, the fruit of long experiments and thoughtful reflection (from the cultivation of the grain to the preparation of the finished product). Bread therefore symbolizes man’s exit from the animal kingdom and the establishment of “civilization. (Montanari & Sonnenfeld, 2006, pp. 6-7).

El valor que ha obtenido el pan para la humanidad no es gratuito: desde su descubrimiento, el pan ha permitido el desarrollo -entendido como la capacidad de establecerse en un lugar y satisfacer las necesidades básicas- de la civilización humana, además, otras especies como el trigo y el maíz se han reproducido y esparcido, como pocas especies, por el resto del planeta. Sin el pan, no existiría la civilización agrícola y sedentaria que fue fundamental para la forma de vivir de los humanos incluso hoy y, en conclusión, el planeta sería uno muy distinto.

Después de su descubrimiento, el pan siempre ha estado presente en la historia humana. Ya sea tajado y en un empaque de plástico, o recién hecho en la panadería del barrio, o como arepa, o llevado a hornear a un horno comunitario, o en los discursos de *coaches* nutricionales, o en los textos religiosos más antiguos, o como una metáfora del alimento corporal y espiritual, o como motivo de encuentro para las comunidades, o como invención fundamental para la civilización agrícola humana, o como motivo de revoluciones y transformaciones políticas.

Pero, ¿qué es el pan?

El pan, en términos generales, es una elaboración sofisticada que transforma semillas de cereales en una comida digerible, nutritiva y deliciosa para los humanos. Sin esta elaboración, el humano no podría alimentarse de cereales como el trigo ya que su sistema digestivo no alcanzaría a descomponer las semillas y así acceder a su contenido nutricional. En cambio, otras especies, como la vaca, pueden hacerlo gracias a sus complejos sistemas digestivos con varios estómagos. Otra forma de entender la ventaja nutricional que brindó el pan es como una predigestión de los cereales que abundan en la tierra para hacer posible que nuestro cuerpo aproveche la gran cantidad de energía que recogen del Sol. El pan pues, nos puso más cerca del Sol y de la tierra y al mismo tiempo benefició otras especies que hacen parte de su elaboración.

Ahora bien, en términos más científicos, el pan es la unión de varios elementos, a saber: harina de un cereal, que proviene de moler las semillas de este y que aporta todos los componentes al pan como el gluten y la glucosa; agua, que brinda el medio para las reacciones químicas, físicas y biológicas, sin ella la proteína del gluten no podría desarrollarse y darle cuerpo a la masa ni las levaduras se activarían; sal, que, además de brindar sabor también controla la actividad de las levaduras para que no consuman todo el

alimento disponible y permitan una fermentación más controlada; aire que va a estirar los alveolos de la red de gluten que hacen crecer el pan y lo llenan de aromas; y las levaduras, que van a requerir una explicación más detallada.

Hoy en día se suele pensar, con acierto, que el pan hecho con levadura industrial (seca o fresca) es el más común y fácil de hacer. Solo apenas hace unos años, después de las cuarentenas obligatorias a causa de la pandemia del Coronavirus, se re-popularizó el pan de masa madre ya que algunas personas intentaron hacer en sus casas, *influencers* mostraban recetas en redes sociales y se han venido abriendo panaderías de masa madre en muchas ciudades. Sin embargo, los panes industriales siguen siendo los más comercializados y hasta la única opción para la mayoría de las personas. No obstante, lo cierto es que, si bien la mayoría del pan que consume la humanidad hoy es industrial y proviene de levadura diferente a la masa madre, solo hasta finales del siglo XIX se popularizó e integró este tipo de pan en la producción masiva mundial. Cuando se hace referencia a la levadura industrial, basta con entender que se trata de la selección y optimización de una especie específica de levadura: la *Saccharomyces cerevisiae*. Esta levadura fue escogida para la industrialización del pan (y de otros productos como la cerveza), por ser más controlable y predecible que el otro tipo de levadura que se usaba hasta entonces: la masa madre. Así pues, el pan que sorprendió a los egipcios se distancia en mucho del pan que compramos en el supermercado. Este último suele provenir de un proceso ultraindustrializado en el que se optimizan tanto el proceso como las materias primas, para alcanzar un resultado más barato y rápido. Es un pan que no requiere relación alguna, o una muy superficial, entre el consumidor y la elaboración de este o las especies no humanas que intervienen. Además, este pan resulta de un proceso tan estandarizado y tan sofisticado que pocas personas pueden entenderlo o contar con todo lo necesario para hacerlo.

Desde la perspectiva descrita anteriormente, la levadura industrial se puede considerar como un ingrediente más para preparar panes, un ingrediente que, aunque vivo, “su conducta es lineal, mecánica y predecible” (Pollan, 2014, p. 216). En cambio, *la masa madre es un cultivo de microorganismos impredecibles e imposibles de controlar completamente por el humano*. Se trata pues, de lo opuesto a la levadura industrial. Por un lado, no se sabe a ciencia cierta de donde provienen las bacterias y levaduras que la componen, no se puede ir al

supermercado a comprar levaduras para comenzar tu masa madre, al menos todavía no. De hecho, no se sabe a ciencia cierta de dónde vienen (Pollan, 2014, p. 212). Lo cierto es que *de algún lugar llegan para habitar-crear un nicho ecológico que los humanos configuramos y preservamos*. Sin embargo, intervienen otros factores en la creación exitosa del nicho como por ejemplo la temperatura, la cantidad de alimento y, por supuesto, la decisión de los microorganismos de habitar o no el espacio adaptado para ellos. Ilustrando el rol del panadero de masa madre con una metáfora, pensemos en él más como un jardinero que como un constructor; como en la jardinería, no se puede controlar completamente el proceso, depende de la actividad de otras especies que muchas veces se toman su tiempo o no reaccionan como se esperaba. *El trabajo es pues conjunto, bacterias, levaduras y humanos se encuentran para beneficiarse mutuamente*. El humano no dispone e impone a su antojo, como sí lo hace en la construcción convencional donde se suele trabajar con materiales muertos o inertes. En cambio, debe prestar atención a los intereses de las otras especies y alinearlos con los suyos.

Para entender cómo funciona una masa madre, tenemos que imaginar por un momento una comunidad de bacterias y levaduras que viven juntas sin competir entre ellas y colaborándose mutuamente hasta un punto que lleva a pensar que “están hechas para vivir juntas” (Pollan, 2014, p. 217). Lo anterior se explica de la siguiente manera: la levadura es un hongo que al morir sus proteínas sirven de alimento para los lactobacilos o bacterias. A su vez, los lactobacilos producen ácidos que alteran el medio para hacerlo más cómodo para las levaduras y evitando que otros microorganismos competitivos ingresen. Así como los humanos alinean sus intereses con los de los microorganismos, ellos lo hacen entre ellos. Ninguno se impone ante el otro. Se configura una comunidad multiespecies que crea el alimento y permite la vida. En este proceso los microorganismos producen gases como el etanol y el dióxido de carbono, los cuales inflarán las bolsas de gluten que crean el trigo y el humano. Así pues, en vez de concebir la masa madre como un ingrediente y ya, *hacer y comer un pan de masa madre nos obliga a considerar las especies que intervienen como compañeras, cum-panis*, seres que comparten el pan y que incluso, como sugiere Despret

(2018): “no solamente son especies *cum-panis*, especies que comparten el pan, sino que son especies que *se ganan*¹ su pan juntas” (p. 136).

Ahora bien, un pan industrial no solo se diferencia con uno de masa madre por el tipo de relaciones que se establecen con otras especies, también su sabor y el valor nutricional van a variar. Para abordar este último aspecto, solo hace falta ver los problemas que ha ocasionado la industria del alimento en las últimas décadas. Si el pan ha estado acompañando a la humanidad desde hace tanto tiempo, surge la pregunta de si desde su descubrimiento la humanidad ha tenido un problema de sobrepeso e intolerancia al gluten... La respuesta a esto es que a mayor fermentación y composición de cereales integrales el alimento será mucho más nutritivo y fácil de digerir para nuestro cuerpo (Bunning et al., 2022). Cosa que no sucede con un pan hecho exclusivamente con harina blanca y cargado de moléculas de gluten sin fermentar. Y de nuevo, la clave para entender esto está en las especies no humanas que ayudan en la elaboración del pan: gracias a los ácidos producidos por las bacterias, se activan las enzimas que se encuentran en las semillas del cereal y así, abren la puerta a la riqueza nutricional que contienen estas semillas. Además, la fermentación permite que proteínas como el gluten, que son de difícil digestión, se hagan más digeribles para el cuerpo humano. Así como se dijo que el pan nos acerca al Sol y a la tierra, a su abundancia de energía y recursos, hay que decir que la masa madre es quien nos guía en este acercamiento.

En cuanto al sabor, cada masa madre ofrece una identidad única en los panes que permite elaborar. Varios aspectos entrarán en el juego al momento de definir un sabor. Por ejemplo, el tiempo de vida de una masa madre puede alterar los sabores, razón por la cual hay panaderos/as en Alemania y Estados Unidos que cuidan sus masas de más de 200 años. El sabor también dependerá de los cuidados que se tengan con la masa madre: el alimento, la frecuencia con la que se alimenta, las condiciones de temperatura y humedad a las que se somete, la calidad del agua, entre otros factores. Unos panes serán más ácidos, otros tendrán sabores más caramelizados y aromas muy diferentes. Además, la experiencia en nuestra boca también cambia cuando un alimento es más ácido y desarrolla una corteza gruesa y dura

¹ Cursiva original del texto.

como suelen ser las del pan de masa madre. El sonido al morder, la salivación abundante, entre otros factores, harán que el alimento nos resulte más apetitoso o no.

Después de las anteriores consideraciones más descriptivas sobre el pan de masa madre nos vamos a referir a las prácticas estéticas que pueden estar ligadas a él. Este aspecto resulta crucial toda vez que, como vimos en el capítulo anterior, para considerar que una comida es objeto de una experiencia estética, y por lo tanto es de interés para la filosofía, es necesario indagar en las prácticas estéticas que se desarrollan a su alrededor. Lo anterior, sin embargo, no quiere decir que las prácticas estéticas deban estar rígidamente determinadas o invariables, al contrario, la experiencia estética se enriquece en la medida que son muchas las prácticas y la posibilidad de reconfigurarlas o hacer surgir nuevas en cada comunidad o en el día a día del individuo.

Cómo ya se mostró, la experiencia estética no se limita a una lista taxativa de objetos, más bien, se pregunta por la actitud del sujeto y el tipo de experiencia que se entabla con ellos, “están determinados por nuestras actitudes y experiencias.” (Saito, 2001, p. 1) Para encontrar la belleza en la comida, apunta Riggle, no basta con pagar por el producto, emocionarse con un sabor, o pensar solo en términos nutricionales; se tiene que participar o configurar una práctica estética en la cual la comida sea el centro, como por ejemplo su elaboración, preparación, investigación. Una práctica estética es la condición previa de una experiencia estética profunda (2022). Esta idea se relaciona con la de Dewey sobre la configuración de las experiencias. Para el autor, los acontecimientos y objetos estéticos permiten, tanto a los artistas como a los espectadores, experimentar la armonía entre el mundo y el sujeto. El objeto estético permite una situación especial, diferente al flujo normal de la vida, la vida cambia y el recuerdo de lo acontecido se conserva. Tanto el creador como el espectador participan en la configuración del objeto o acontecimiento estético y en su percepción: un espectador debe asumir un rol activo en la medida que se compromete con una actitud atenta que evita las interrupciones y tiende a culminar o alcanzar el fin de la experiencia que emprendió (Dewey, 2008). Tal como se apuntó en el anterior capítulo, una misma experiencia puede resultar valiosa estéticamente para una persona como para otra no:

por falta de una continua interacción entre el organismo total y los objetos, éstos no se perciben ciertamente de modo estético. Por ejemplo, una multitud de visitantes, llevados a través de una galería de arte por un guía, con la atención solicitada de un lado a otro, no

perciben, sino que sólo por accidente se interesan en mirar un cuadro si es sentido con intensidad. (Dewey, 2008, p. 62).

Y luego apunta, con respecto a la actitud del espectador que:

El que por pereza, vanidad o convención rígida no haga este trabajo no verá ni oirá. Su «apreciación» será una mezcla de jirones del saber, conforme a las normas de la admiración convencional, y una confusa, aun cuando pudiera ser genuina, excitación emocional. (Dewey, 2008, p. 63).

Nos interesa entonces la posibilidad de configurar prácticas y apreciaciones que estén más libres de los marcos fijos que propone el arte, que tengan sus propios marcos, que estos sean flexibles y que puedan ser configurados según cada persona y comunidad. En vez de restringir la experiencia estética al arte o a algo que intenta ser arte, se propone que cada persona pueda asumir prácticas estéticas en su día a día, en su cotidianidad. Como ejemplo podemos pensar en la práctica de tomar el té en Japón. Saito (2001) define esta práctica como una que:

tanto alienta como reta a los participantes para crear una experiencia estética compuesta con muchos elementos dispares. Estos incluyen algunos ingredientes predeterminados, tales como el salón de té, los utensilios de cocina, arreglos florales, y un aperitivo, pero otras características están más allá de cualquier control, como el clima, el sonido de los pájaros o de la lluvia golpeando el techo, y la conversación espontánea entre el anfitrión y los invitados. Este medio artístico también exige actividades corporales de los participantes: caminar a través del jardín de té, la limpieza de las manos y la boca, entrar en la habitación del té, asir la taza de té, tomar a sorbos el té y comer un bocadillo. (p. 5).

No cabe duda de que en esta práctica un alimento, el té, está en el centro. Sin embargo, es una práctica que varía según muchas condiciones y decisiones de los participantes. Así mismo, prácticas como un almuerzo familiar los domingos, la cena navideña, una visita a un restaurante para conmemorar algo, hacerle el desayuno a un ser querido o cocinarle a un grupo de amigos platos de otros países, resultan ser prácticas en las que la comida ocupa el centro. El pan de masa madre exige prácticas muy parecidas a las que comparte Saito con el ejemplo del té. Contrastemos las diferentes experiencias que pueden ofrecer la elaboración de un pan convencional y uno de masa madre. Un primer elemento a considerar es la planeación: para elaborar un pan convencional, solo se requiere comprar los ingredientes necesarios y escoger una receta. No hay mucha planeación de por medio. En cambio, con el pan de masa madre, primero se deberá crear el cultivo de bacterias y levaduras, esto tomará

más de dos días en el caso más afortunado. Al momento de que surja vida en ella, habrá que alimentarla y esperar a que esté muy activa. También habrá que tener en cuenta que el resultado de nuestro pan de masa madre, sobre todo cuando somos principiantes, es incierto. Hace falta práctica e intuición para saber cuándo una masa madre está lista para usarse, hacer los pliegues correctamente y saber cuándo una masa está lista para ser horneada. Un segundo factor es el tiempo. Hacer un pan de masa madre requiere de tiempo, especialmente porque la fermentación es fundamental y es un proceso que tarda horas e incluso días en los que las bacterias y levaduras harán gran parte del trabajo. Hacer un pan de masa madre nos permite experimentar un tiempo en el que los afanes del día a día se dejan de lado por un momento. La masa madre tiene sus propios tiempos de acción y es imprescindible respetarlos. En cambio, la experiencia que ofrece el pan convencional está configurada bajo la premisa de eficiencia y ahorro de tiempo y recursos. Recordemos que el auge de la levadura industrial justamente buscaba un proceso más rápido y predecible para la industria. Ahí donde las cosas suceden más rápido será más difícil darles cabida a prácticas de atención y disposición. Mientras que en menos de cinco horas se puede elaborar un pan convencional desde cero, para un pan de masa madre se necesitará al menos de un día siempre y cuando ya se tenga una masa madre viva. Y, por último, la dependencia en la colaboración de otras especies también aporta a la consolidación de prácticas en torno al pan de masa madre. Hay que cuidar de otras especies y configurar las condiciones para que estas aporten en el proceso. Esto también hará que no sea del todo predecible y que quepa un grado de incertidumbre. Este último elemento será desarrollado con mayor profundidad más adelante.

Retomando la propuesta de Riggle, recuérdese que se sustentaba el valor estético de la comida en la medida que es el centro, algo infaltable, de prácticas estéticas importantes para una comunidad y los individuos. Así pues, hay diferentes formas de valorar estéticamente prácticas como algunas de las descritas anteriormente y así justificar su valor y, por lo tanto, su relevancia para la estética y la filosofía. Si bien algunas prácticas se realizan solo por entretenimiento, o como distracción, el autor apunta a que no se pueden confundir con lo que son valores más importantes: el de expresar y desarrollar la individualidad, entiéndase como definir la manera en la que queremos ser reconocidos por otros; ejercitar una apertura y libertad al poder configurar las prácticas según mis intereses y gustos, también se entiende

como la posibilidad de sentirnos atraídos y conmovidos frente a objetos y prácticas estéticas que no son heredados por mi cultura o que se salen de los marcos del arte, cultivar una comunidad única al compartir nuestros gustos, juicios y prácticas con otros (Riggle, 2022, pp. 45-50). Si bien la propuesta de Riggle le da mucha importancia a una dimensión colectiva de la apreciación estética, no deja de lado la individualidad y, muy importante para esta tesis, le da un carácter activo al sujeto que, no solo contempla y define su identidad a partir de las prácticas estéticas, sino que crea y configura los objetos y las experiencias. También, delega una responsabilidad en el sujeto; este debe profundizar y participar activamente si realmente quiere comprender el valor estético del objeto o la práctica. En caso de no hacerlo, la experiencia será parcial y superficial:

To see the full beauty of food, it's not enough, and can even be counterproductive, to pay for the product or to geek out on one of its special qualities. You have to participate in its construction. That is one reason why we should object to certain forms of cultural appropriation, like Ikea selling "jerk chicken," or to finding chicatanas exoticized on a fine-dining menu in London. (Riggle, 2022, p. 55).

Esta idea tendría una relación muy estrecha con el concepto de profundidad expuesto en el capítulo anterior y con otros derivados de la teoría de Dewey y Saito como el sujeto activo y la actitud atenta, en la medida que delegan al sujeto perceptor la responsabilidad de tener mejores experiencias estéticas cuando cultivan su interés y ejercen un rol activo. De esta manera, la experiencia estética se configura en la medida que lo anterior se cumpla.

A propósito, en la filosofía vivencial de Thoreau, tal como la expresa en su libro *Walden*, encontramos un pasaje dedicado al valor que tienen el pan y la práctica consciente que profundiza en el objeto de interés estético (2017, p. 81). Con una escritura poética y simple que caracteriza al autor, él narra su experiencia haciendo panes y experimentando nuevas formas de hacerlo al prescindir de ingredientes como la levadura. Su interés en el objeto estético llega al punto de incluso preguntarse por su importancia histórica como "sostén de la vida" (2017, p. 81). Thoreau dota de valor un objeto estético, le presta atención e indaga a profundidad en su historia y en sus detalles. Así pues, se constituye un vínculo significativo entre el sujeto que percibe y el objeto, la experiencia estética resulta profunda en la medida que hay un rol activo en configurar la práctica y apreciar la plena belleza de la comida. Para Thoreau (2017), los panes "fueron un auténtico fruto cereal que yo hacía madurar, y me

brindaban una fragancia como la de las otras frutas nobles, que trataba de conservar el mayor tiempo posible envolviéndolos en tela.” (p. 81). El énfasis que se hace a la creación y a la percepción, ambas acciones emprendidas con suma atención, hacen de la experiencia de Thoreau una significativa y con valor estético.

Como se ha mostrado, tanto Saito, como Riggle y Dewey resaltan la posibilidad de considerar la experiencia estética como una creación de experiencias y objetos; la creación de objetos y experiencias estéticas no es exclusividad de artistas, sino que todas las personas pueden participar de ella. Ahora bien, lo que resulta fascinante en el caso del pan de masa madres es que *esta capacidad de crear será siempre conjunta*. Y este no es un hecho cualquiera. El mismo Riggle (2022) concluye sus reflexiones resaltando el valor colectivo de las prácticas estéticas: “aesthetic value is essentially communal [...] something’s being aesthetically good depends on shared practices [...] the goodness of something’s aesthetic value just is the goodness of aesthetic community” (p.56). Si bien hay experiencias que creamos para nosotros mismos y gustos que consideramos personales, lo cierto es que ellos tienden a ser compartidos y que el valor que se le otorga depende en gran medida de las prácticas de determinada comunidad estética. Al respecto, también Korsmeyer (1999) resalta el valor que tiene la comida en la configuración de comunidades:

Those who choose to eat together tacitly recognize their fellow eaters as saliently equal. This practice underlies the root meaning of the Latinate word "companion," a person with whom one shares bread. Among those who acknowledge their community, eating together, whether in ceremony or informally, can serve to strengthen or renew the bonds of fellowship by bringing commonalities to the forefront of awareness. (p. 200).

La autora, además de recordarnos la etimología de la palabra compañero, defiende que por medio de la comida se crean relaciones y obligaciones entre personas; compartir la comida une a las personas e incluso puede crear puentes entre culturas muy diferentes.

Por otro lado, si se quiere enriquecer esta forma de experiencia estética, se pueden tener en cuenta las representaciones artísticas en las que ha participado y que ofrecen una “perspective on the broad historical context in which the meanings of tastes, foods, and eating emerge.” (Korsmeyer, p. 146). Ahora bien, no se trata de enunciar todas las obras de arte en la que el pan aparece, más bien se trata de enunciar ejemplos que ilustren como el pan ha sido frecuentemente representado en el arte y demostrar que esto influye también en la

experiencia del espectador. En la pintura no pasa desapercibido el protagonismo del pan en el género del bodegón o *still life*. Movidos por el interés de pintar objetos de la cotidianidad, los artistas del bodegón tomaron a la comida como uno de los objetos a representar y por supuesto, dada la importancia en Europa del pan en la dieta diaria, este también apareció con frecuencia. Un ejemplo, ofrecido por Korsmeyer, es el de la pintura *Still Life* de Lubin Baugin. En ella se ven representados un pan, una copa de vino y otros objetos que simbolizan la cultura humana tales como una guitarra y un tablero de ajedrez. Otros ejemplos que no obedecen al bodegón, pero representan el pan son: *Niños Comiendo Pastel* de Bartolomé Esteban Murillo, *Les Canotiers de la Meurthe* de Emile Friant, *La Madonna de Port Llígat* de Dalí, *Los tres músicos* de Velázquez, entre muchos otros.

Una obra de arte puede enriquecer o condicionar nuestras prácticas y experiencias con una comida. Pollan comparte un ejemplo al hablar del panadero Chad Robertson (2014). Chad fundó junto a su esposa, Liz Prueitt, la famosa panadería *Tartine* en San Francisco. Sus panes son el resultado de muchos años de formación y de una apuesta artística muy rigurosa; Chad pasó varios años aprendiendo de otro panadero legendario: Richard Bourdon, viajó a Francia para continuar su formación y experimentó muchas veces tipos de panes hasta dar con uno que definitivamente cumplía sus expectativas. Además de esta formación y empeño, Chad fue influenciado por una obra de arte que inspiraría sus creaciones. “La «hogaza con alma antigua» que buscaba Chad era un pan blanco, pero no un pan imaginario, sino uno que había visto en un cuadro específico de Émile Friant, el pintor francés de finales del siglo XIX.” (Pollan, 2014, p. 241). En este caso se evidencia la influencia que una representación puede ejercer en las creaciones que otros artistas realizan. Chad buscaba preparar un pan cuyo aspecto fuera similar al que un obrero corta en la pintura de Friant.

Otro ejemplo de esta influencia del arte en la experiencia de creación y percepción ocurrió cuando yo leía *Cien Años de Soledad* de Gabriel García Márquez y me encontré con una referencia al pan que me pareció bellísima y un excelente ejemplo del valor emocional que el pan puede hacer surgir. El contexto de la frase en cuestión es el de un sentimiento de amor muy intenso sentido por el coronel Aureliano Buendía hacia Remedios. El coronel, en medio de un mar de emociones y deseos, dice: “Remedios en el vapor del pan al amanecer” (García Márquez, 2007, p. 55). Esta frase, tan corta y simple, me conmovió. *Ahora mismo pienso que*

ella sintetiza metafóricamente el poder emocional que la estética tiene en las personas. No solo la literatura o la pintura influyen de tal forma que se busca hacer un pan parecido al que vemos en un cuadro o que, al olerlo, evoque un sentimiento parecido al del coronel enamorado. No solo esto, también la frase de Gabriel García Márquez representa la influencia que la comida tiene en las experiencias y practicas humanas a tal punto que son fundamentales incluso para nuestras experiencias más profundas.



(Friant, 1888)

Volviendo a la importancia de las prácticas colectivas en la experiencia de objetos y acontecimientos estéticos, a continuación propondré que con la preparación atenta del pan de masa madre es posible experimentar la dimensión colectiva tanto en comunidades humanas como en las no humanas. El pan de masa madre puede ser el centro de prácticas colectivas humanas como: una familia reunida durante el invierno para hornear un pan, un grupo de amigos que se reúnen para experimentar una receta nueva, la conmemoración del regreso de un amigo que estaba de viaje e incluso la relación de Chad Robertson con el cuadro de Friant dan cuenta de esta dimensión colectiva en la experiencia del pan de masa madre.

Desde hace unos años he emprendido la creación de una comunidad alrededor del pan de masa madre en Medellín. Por medio de talleres, encuentros para celebrar algún acontecimiento, propuestas de creación conjunta con artistas, llevando panes a las clases de filosofía, visitando panaderías y estrechando relaciones con personas interesadas por el pan, se ha venido constituyendo una comunidad en la se establecen prácticas estéticas donde el pan es el centro y en las que sus participantes se identifican con el pan; la práctica estética adquiere un valor tal que para algunas personas no es simplemente un entretenimiento pasivo, realmente significa algo para ellas y desean conservar y cultivar este interés.

Ahora bien, incluso sin haber una comunidad realizando prácticas estéticas alrededor del pan de masa madre, su realización siempre será una elaboración conjunta; una en la que especies no humanas, tales como bacterias, levaduras, plantas y elementos como el agua, el aire y el fuego, y humanos se encuentran. Desde una perspectiva como la de Despret son muchas las creaciones en las que “bestias y hombres obran juntos” (2018, p. 12). Si bien caben múltiples preguntas frente a lo anterior (por ejemplo, la pregunta sobre si siempre que hay creación entre especies no humanas y humanos hay mera imitación, en la medida que una especie, casi siempre animal, observa una conducta y la repite, o sometimiento, cuando es el miedo o la violencia la que obliga al animal a comportarse de cierta forma), es importante permanecer alerta ante la idealización de la explotación de otras especies que se presenta en muchos casos- en la medida que una inteligencia inferior, tal como se suele considerar a la animal, no podría crear desde cero, sino que imita o aprende una acción para alcanzar una recompensa. Un ejemplo para tal suposición es el del adiestramiento de animales para espectáculos como los que ocurren en circos o parques que se inscriben en redes ecológicas compuestas por varios seres que dependen entre ellos. Es así como, en vez de restarle importancia a un objeto estético o práctica por el hecho de ser, aparentemente en muchos casos, coordinada por los humanos, mejor celebrar que las creaciones acogen “maneras de decir, de describir y de contar que nos hagan responder, de manera sensible, a esos acontecimientos.” (Despret, 2018, p. 12).

La propuesta de Despret se enmarca en la filosofía ecofeminista que pone en duda los mitos de la supremacía, autonomía e independencia del humano frente a la naturaleza y otras especies. Con respecto a esta propuesta teórica, vale la pena referirnos a las ideas de Donna

Haraway, especialmente a las de su libro *Seguir con el problema* (2019), que surgen con la misma intención de Despret por cuestionar los mitos surgidos del antropocentrismo y proponer nuevos relatos. La autora propone que, por medio de fabulaciones y realismos especulativos, imaginemos parentescos ingeniosos entre especies que nos den pistas o caminos a seguir para abordar los problemas del presente (2019). Lo que Haraway llama *juego de cuerdas* consiste en rescatar vínculos que existen entre especies diferentes y cómo estos vínculos configuran la manera de vivir:

Estas son historias en las que jugadores multiespecies, enredados en traducciones parciales y fallidas a lo largo y ancho de la diferencia, rehacen maneras de vivir y morir en sintonía con un florecimiento finito aún posible, una recuperación aún posible. (2019, p.32)

. De este juego surgirán cosas, unas veces fracasos y otras veces historias y fabulaciones que resulten bellas y cobren sentidos. La propuesta que aquí se expone con el pan de masa madre no es más que un ejercicio que sigue la invitación de Haraway; humanos, bacterias, levaduras y cereales se encuentran y crean parentescos en un juego de cuerdas para darle vida al pan de masa madre. En este juego, no hay jerarquías; tanto humanos como no humanos dan y reciben en el intento de alcanzar el florecimiento de sus intereses. El pan de masa madre,

considerado como algo que se «obtiene» mediante la acción microbiana y la labor humana trabajando en consonancia, se encuentra entre la naturaleza y la cultura, las cuales, según la visión del mundo de Bourdon, existen no en oposición una a la otra, sino como una unidad, un continuo rabelesiano que va desde «la mecánica reproducción y flatulencia» de las bacterias, la germinación de las bellotas por parte de las ardillas, hasta el placer civilizado de cortar el pan en la mesa. (Pollan, 2014, p. 238).

También, considerando los intereses que alcanza cada especie con la creación conjunta, el beneficio mutuo es tal que podría ponerse en duda, haciendo un cambio de perspectiva, que el humano es el que ha sacado más provecho de esta relación. Y es que, gracias a la invención del pan, el trigo es hoy la especie vegetal más cultivada en el planeta tierra, siempre y cuando hablemos de alimentación, si se incluyeran usos no alimenticios como combustible o industria vacuna, el maíz superaría el trigo (Pollan, 2014, p. 222). Así pues, en términos de éxito biológico, ni al trigo, ni a los microorganismos les ha ido mal con la relación que establecieron con el humano. En ese sentido, en vez de pensar en una supremacía fundamentada en el mayor provecho, Despret invita a considerar un *nosotros* en el que las especies involucradas se vean beneficiadas y cada especie pueda florecer y realizar acciones

propias de su naturaleza (2018, p. 137). En todo caso, concluye la autora, este *nosotros* está siempre atado a las circunstancias de cada colaboración para que relaciones de sometimiento y violencia, como ocurre en los zoológicos, no se equiparen a las de colaboración descritas anteriormente.

En conclusión, que mejor ejemplo para dar cuenta de los parentescos que permiten un devenir-con, que una creación que necesariamente es conjunta, multiespecies y que ha influido intensamente en el devenir de las especies involucradas hasta el punto que, hablando de humanos, su configuración y hábitos, tanto individuales como colectivos, más populares y valiosos se configuraron gracias los microorganismos y otras especies participantes en la elaboración del pan. Lo que acá se sugiere es que muchas cosas son producto de una elaboración conjunta directa o indirecta. Tal como apunta Haraway: “naturalezas, culturas y objetos no preexisten a sus configuraciones entrelazadas del mundo” (2019, p. 36), las cosas son en la medida que su creación fue gracias a un entrelazamiento entre especies. A las especies que permiten la creación de objetos estéticos, prácticas estéticas y, finalmente, del mundo que habitamos, las deberíamos considerar como especies compañeras. No habría lugar para juego de cuerdas alguno si simplemente diéramos por hecho que el pan de masa madre surgió gracias a la razón humana, a su capacidad de dominar la naturaleza o a un derecho divino de disponer de la naturaleza a su antojo. En cambio, la situación es muy diferente si consideramos la creación conjunta, si imaginamos que las bacterias y levaduras están siempre en la creación del pan y que incluso siempre han estado allí donde se da la fermentación; en el hueso que el perro entierra, en las semillas que las hormigas guardan, en la ardilla que entierra la bellota o las aves que depositan en su estómago semillas frescas para que enzimas liberen sus minerales. Eso microorganismos estuvieron en el milagro de Egipto cuando surgió algo nuevo, un pan, un alimento que además de nutritivo, resultó delicioso. Tan delicioso que lleva miles de años siendo disfrutado por humanos y siendo reelaborado como focaccia, pizza, pan pita, panetón, ciabatta, baguette, naan, bagel, pan hogaza, pan de centeno, tortilla, arepa y muchos más tipos. Siendo así, podemos concebir un juego de cuerdas rico en parentescos, agenciamientos complejos, nudos, devenires conjuntos, matices, responsabilidades, relaciones multiespecies, intereses, vectores y belleza, la belleza de crear y apreciar lo creado por uno con otros o simplemente por otros diferentes a uno. Con el pan,

pareciera que la intuición de Haraway sobre la microbióloga Lynn Margulis se hiciera realidad:

 Mi impresión es que, en lo más profundo de su corazón, Margulis sentía que las bacterias y las arqueas lo hicieron todo, y que no quedaba mucho que hacer o inventar por parte de las llamadas entidades biológicas de nivel superior. (2019, p. 102).

El pan de masa madre nos recuerda que la creación de mundos es conjunta. El mundo que vivimos hoy, las prácticas, los objetos, la tecnología, la comida, la naturaleza, son el producto de aquello que Haraway llama *simpoiesis*, “una palabra para configurar mundos de manera conjunta, en compañía” (2019, p. 99). Así pues, el pan de masa madre evidencia la comunidad multiespecies que habita-crea el planeta. En esta misma línea, Coccia también argumenta que alimentarse da cuenta de esta comunidad:

 la nutrición es un encuentro multiespecífico...En el acto de nutrición, todas las especies se encuentran y deben encontrarse. Comer es la cita multiespecífica más universal del mundo... la comunidad de las comunidades más allá de sus diferencias de naturaleza, de hábitat y forma de vida. (Coccia, 2021, p. 98).

Las especies se alimentan unas a otras, unas mueren para que otras vivan. Comer, ser comido o asimilar otros seres parece ser el motor de la vida y la explicación a todas las relaciones de parentesco, desde las que se establecen entre bacterias y levaduras, pasando por el depredador que caza a su presa hasta llegar al ser humano que se come el pan que hizo con masa madre el día anterior. Esto por supuesto nos plantea la necesidad de pensar en las relaciones que establecemos con las otras especies. Urge construir formas armónicas de relacionamiento entre las especies que habitan un mismo planeta y que deben colaborar para mantener la vida de todas sus partes.

La *simpoiesis*, esa creación conjunta y con consecuencias ecológicas, de que da cuenta el pan de masa madre tiene relevancia para la estética al menos por tres razones: la primera es que estamos ante una creación, un objeto nuevo aparece, el pan. En términos de Haraway, también se moldea el mundo que se habita, tanto el de las bacterias y levaduras como el mundo del trigo y el mundo de los humanos; a la par que se amasa un pan, se hornea y se come, el mundo se está recreando:

 Los bichos -humanos y no humanos- devienen -con mutuamente, se componen y descomponen unos a otros, en cada escala y registro del tiempo y de las cosas, en marañas simpoiéticas, en configuraciones y desconfiguraciones de mundos terrenales ecológicos, evolutivos y del desarrollo. (Haraway, 2019, p. 151).

La hogaza de pan surge. Su aspecto, olor, sonido y sabor producen satisfacción y asombro. Ahora el objeto se independiza de los seres que lo crearon y se puede integrar en prácticas estéticas individuales y colectivas.

Lo anterior, sin embargo, puede problematizarse a partir de las reflexiones de Dewey. Si bien la creación puede ocasionar una experiencia estética, hay creaciones que se quedan en la mera satisfacción de un fin práctico o intelectual. El primero de estos fines busca la consecución de un objetivo y ya, no hay una conciencia viva en el proceso. El fin intelectual busca resolver un problema o entender algo. Por otro lado, el autor propone un tipo de creador estético que es consciente de su trabajo, que está preocupado por aquello en lo cual ejecuta su habilidad y que, al mismo tiempo que crea, percibe y recrea constantemente hasta estar satisfecho (Dewey, 2008). Debe haber pues cierto goce que embellece la acción. El artista no es un obrero que no goza, que no es consciente de lo que hace ni percibe constantemente la obra. Como ejemplo de lo anterior, Dewey compara la acción creadora estética de un mecánico con la creación simple de un obrero:

El mecánico inteligente, comprometido con su trabajo, interesado en hacerlo bien y que encuentra satisfacción en su labor manual, tratando con afecto genuino sus materiales y herramientas, está comprometido artísticamente. La diferencia entre tal trabajador y el chapucero inepto y descuidado, es tan grande en el taller como lo es en el estudio. Con frecuencia el producto no atrae el sentido estético de los que lo usan. (2008, p.6).

Entonces, estableciendo un diálogo entre Haraway y Dewey, la creación es, además de consciente, intensa y perceptiva, colaborativa; un producto de trabajo entre especies no humanas y humanos. Por esta razón, el pan de masa madre no puede ser una creación por completo mecánica o industrial. Se requiere, como en el ejemplo anterior del mecánico, de un sujeto atento ante lo imprevisible, que requiere de mayor tiempo para crear y que trabaje en equipo con especies diferentes a él.

Una segunda razón para defender la relevancia de la *simpoiesis* en la estética, se da a partir de entender qué es una propuesta de apreciación estética profunda del alimento. Una estética profunda del alimento es aquella que, gracias a “mayor atención, al conocimiento y la reflexión” (Tafalla, 2019, p.338), permite apreciar aspectos que desde una experiencia superficial pasarían desapercibidos. Como ya hemos visto, comer y cocinar no son solo actos nutricionales o caprichos personales. Son prácticas que pueden tener mucho valor para un

individuo y una comunidad, y que surgen por una creación multiespecies que repercute en la configuración del mundo. Entendiendo esto, una estética profunda sería una que busca conocer mejor el objeto apreciado o la cultura en la que se desarrollan las prácticas, su importancia y también sus consecuencias. *Un pan de masa madre no es solo un pan y ya.* Una experiencia profunda implica, por ejemplo, darse cuenta de que con él hay una oportunidad de configurar modos de vida diferentes, relaciones nuevas y posibles formas de asumir los problemas ecológicos y colectivos que atraviesa la vida en el planeta. Entre más conocimiento sobre el objeto (en este caso el pan de masa madre) se integre a su apreciación, la experiencia se hará más profunda. Por ejemplo, darse cuenta de los efectos que tiene consumir panes super industrializados para la salud, la ecología y las prácticas estéticas, es una forma de establecer una experiencia estética profunda. Si a lo anterior se le suma un interés por hacer nuestro propio pan en vez de solo comprarlo en un supermercado, por saber la procedencia de los ingredientes y entablar relaciones de parentesco en vez de relaciones indiferentes y de dominación, se cambiará así nuestra experiencia estética, se hará aún más profunda.

Una última razón para justificar una relación entre la estética y el pan de masa madre es que se puede encontrar en ella una forma de apreciar estéticamente el pan que no sea completamente cultural o artística. Es acá donde surge una propuesta de apreciación estética del pan como naturaleza; propuesta que no se ha desarrollado aún en la tradición filosófica occidental. Ciertas formas de concebir la apreciación estética de la naturaleza han sugerido que el valor estético de la naturaleza se da en función del arte, ya sea por su parecido o coherencia con las formas definidas por el arte, o en cuanto la naturaleza ofrece un modelo para la creación artística. Sin embargo, un marco de apreciación como el anterior resulta muy limitado toda vez que definen su valor en cuanto se relacionan con el arte y no como objetos independientes de él. Surge entonces la necesidad de pensar un marco de apreciación estética de la naturaleza independiente de los propuestos por el arte. Para ello, primero considérese la definición de apreciación estética de la naturaleza que ofrece Tafalla: “se basa en admirar aquello que nosotros no somos ni tampoco podemos crear. Es apreciar lo que Adorno llamaba lo no-idéntico, las otras piezas que componen el puzzle del planeta.” (2019, p. 356). Ahora bien, se hace necesario aclarar que, para Adorno, si bien la belleza natural permite

experiencias en las que el pensamiento no domina completamente la situación, esto también sucede con el arte y por eso en la naturaleza se encuentra el origen de tal experiencia de apreciación de lo efímero, de lo no capturable que caracteriza la estética.

El pensamiento verdaderamente no domina lo bello natural como para que debiera comentarse con el veredicto hegeliano de que el todo de lo bello natural tiene que considerarse como algo subordinado porque en él no se captura ninguna forma firme, aferrable. Pero, ahora bien, creo que este hecho es de gran trascendencia para la constitución de la estética en general, porque, precisamente, sin este elemento que -según Hegel- convierte a lo bello natural en algo verdaderamente pre-estético en el sentido filosófico, la obra de arte misma no puede ser verdaderamente pensada. (Adorno, 2013, p. 100)

Ahora bien, si bien Adorno considera que en ambos tipos de experiencia hay algo no idéntico al sujeto que observa, lo cierto es que las formas de apreciar las creaciones humanas que serán apreciadas por humanos serán diferentes a las creaciones de la naturaleza que no tienen como fin la apreciación del humano; la naturaleza no crea para el humano ni hace uso de lenguajes o símbolos humanos. *Ella simplemente crea*. Si bien una definición de estética de la naturaleza en la que los humanos y sus formas de expresión no participan parece radical, nos da un punto de partida para pensar que con el pan de masa madre hay una experiencia estética de la naturaleza.

Para comenzar a desarrollar esta teoría, primero se debe tener en cuenta que con la elaboración y apreciación del pan de masa madre surge algo que *no es completamente humano porque devino de la creación conjunta con especies no humanas*. Si bien el humano es una pieza fundamental en la elaboración del pan, lo que se intenta es complejizar el papel que juega y encontrar que no es el único jugador y que las otras especies que intervienen son igual de importantes. Existen objetos de apreciación estética que se enmarcan completamente en la categoría de estética de la naturaleza que propone Tafalla, pero otros objetos se desplazarán entre las categorías de natural y artificial, y podrán ser apreciados de formas diferentes según sean los intereses y las perspectivas. Por ejemplo, al apreciar la profundidad del mar mientras se bucea, el sujeto que aprecia estará ante algo completamente diferente a él, algo que surge independiente del deseo del humano y que se expresa sin un lenguaje humano. Sin embargo, en otros casos los objetos pueden tener algún tipo de participación humana, pero, al mismo tiempo, proponer algo no idéntico al humano. Como ejemplo de lo anterior están el *land Art*, *Bio Art* y, uno muy presente en la cotidianidad, la jardinería. Con

respecto a este último ejemplo, al igual que con el pan de masa madre, el jardinero es como un director de orquesta que intercede para crear objetos pero que, en todo caso, se va a encontrar con otros intereses como los de las plantas e insectos. El jardín se configura como un punto intermedio entre la plena naturaleza y lo completamente humano. En la elaboración del pan de masa madre, *el ser humano no está ante algo del todo humano*, como sí es claro, por ejemplo, con la pintura de Friant o la frase “Remedios en el vapor del pan al amanecer”. En estos casos el objeto estético se configura bajo un lenguaje que el humano entiende y que incluso creó, mientras que con el pan está ante la agencia de una especie diferente que siente, percibe, expresa de formas muy diferentes. Cuando Despret se refiere al asombro de contemplar el éxito que resulta de la creación conjunta con animales humano y no humanos, celebra no solo el resultado -entiéndase obra de arte- sino, y, ante todo, *el proceso previo que se consume en ese resultado*. Al preparar ciertos alimentos estamos ante la apreciación de elementos naturales, la materia prima o los ingredientes provienen de la naturaleza y en algunos casos están vivos o lo estuvieron hace poco, luego estos son preparados o transformados por el humano junto con otras especies en un sin fin de recetas (Montanari, 2006). Cocinar y comer son procesos en los que la naturaleza, lo vivo está presente y, además, se fundamentan en la acción de seres diferentes al humano:

Además de la agricultura, la cultura de la molienda y la cocción, la hogaza de pan depende de una cultura que no es humana, ya que no subirá sin la contribución activa de unas criaturas sumamente especializadas que no tienen nada que ver con el panadero, el molinero o el agricultor. (Pollan, 2014, p. 206).

Entonces, no habría comida sin las plantas, sin los animales, sin los microorganismos, sin los elementos, sin la naturaleza, sin compañeros alrededor del pan.

Conclusiones

En las páginas anteriores se ofreció un concepto de estética que no dependía exclusivamente del objeto o acontecimiento apreciado ni de los sentidos utilizados. Con esto se busca expandir los límites de esta disciplina para que otros objetos, como la comida y el pan, tengan un lugar junto con la pintura, la música, el cine, la literatura, la fotografía y no permanecieran excluidos. Así pues, con las teorías estudiadas y compartidas acá, se mostró que las experiencias estéticas se pueden configurar en la medida que quien percibe y crea sea un sujeto activo que se disponga, preste atención, cultive el gusto, desarrolle delicadeza, indague por los seres y las circunstancias que hicieron posible la creación y configure prácticas estéticas con valor colectivo, entre humanos y especies no humanas, e individual. Entonces, una experiencia estética plurisensorial, corporal, cercana, profunda, cultivada, atenta, consciente, sin restricciones de objetos, compartida con otros y colaborativa, puede recuperar el valor de las experiencias cotidianas o en las que el objeto de apreciación es la naturaleza, valor que se había perdido dé cuenta de cierta tradición filosófica. Esta tradición por mucho tiempo ofreció teorías que le cerraron las puertas a la comida como un objeto digno de reflexión profunda. Con esto, la tradición se perdió la oportunidad de pensar sobre el vínculo tan especial que tienen las comidas con las personas toda vez que hacen parte de prácticas estéticas muy valiosas para ellas. Un pan puede resultar ser algo banal para algunas personas; una comida común que se encuentra en todos lados o que incluso produce problemas de salud. Pero, en la medida que se trate como un objeto de estudio, o sea, con compromiso por entenderlo e imaginación para crear relatos que lo involucren, el pan ofrece una oportunidad increíble de abrir nuevos diálogos, mostrar problemas y, como se ha insistido, vivir diferente en este mundo. Al menos vivir comiendo cosas ricas, cuidando de los seres que hicieron posible esa comida y compartiéndola con los seres queridos.

Al defender el valor estético que tiene la comida, se propuso una teoría de apreciación estética de este objeto en cuanto experiencia estética de la naturaleza. Esta se fundamentó en la colaboración entre la especie humana, sus culturas, con especies no humanas como las bacterias y las plantas. Esta colaboración que resulta necesaria para crear las comidas y las prácticas estéticas alrededor de ellas. En la medida que se sea consciente de esta relación, o de lo que se nombró *simpoiesis*, en una comida como el pan, la experiencia estética se hará

más profunda para el espectador. Los dos capítulos de esta tesis demuestran la riqueza vivencial y teórica que ofrece la estética de la comida en un mundo donde cada vez es más difícil encontrar sentido y belleza, en un mundo superficial y, finalmente, en un mundo donde los sujetos cada vez parecen más desconectados de seres diferentes a ellos.

Esta propuesta de experiencia estética de la naturaleza problematiza distinciones como las de naturaleza y cultura. La conclusión obvia si se afirma que el mundo se crea junto con otras especies es que la cultura no es el resultado de algo separado de la naturaleza, sino que deviene gracias a la naturaleza, al trabajo de sus integrantes. Sin embargo, si bien esta idea cobra sentido a partir de todo lo desarrollado en esta tesis, las categorías de los objetos de la estética (arte, naturaleza y cotidianidad) son útiles en la medida que ofrecen marcos de apreciación según sea cada una de las experiencias. En cada caso puede haber maneras, conocimientos y métodos mejores de experimentar el objeto según sus características. Pues no será lo mismo apreciar un pan tradicional de Alemania que una ballena jorobada en mar abierto. Para apreciar uno u otro objeto será necesario un conocimiento específico: mientras que, por ejemplo, para la apreciación estética de la naturaleza con mayor profundidad se requerirán conocimientos en ciencias naturales, para una apreciación de objetos artísticos serán necesarios conocimientos generales sobre la cultura en la que se integra el alimento. Es diferente formarse para apreciar a profundidad una obra musical que para apreciar la flora de un bosque o para apreciar los olores y sabores de un pan. En conclusión, para cada caso existirán conocimientos y métodos óptimos para una apreciación más profunda. Las categorías cobran sentido en función de mejorar la apreciación y no en función de excluir o justificar jerarquías de valor. Además, en casos como el del pan de masa madre, varios tipos de objetos pueden confluír y serán muchas más las formas de apreciarlo. Reflexionar sobre una comida, en cuanto objeto de una experiencia estética de la naturaleza, no pretende invisibilizar su dimensión estético cultural o artística, lo que se pretende es enriquecer y profundizar en la experiencia de alimentarse y preparar el pan de masa madre. Pero ese sería un tema que discutir en posteriores ejercicios de investigación.

Otra puerta de investigación que se deja abierta acá es la posibilidad de profundizar sobre la relación entre estética y ecología. Un tema como el pan puede ser abordado, como se hizo acá, desde una perspectiva estética. Sin embargo, una apreciación y reflexión profunda y

coherente con el contexto global actual, necesariamente va a establecer puentes con la ecología. Tal como quedó evidenciado, comerse o hacer un pan nos pone ante preguntas sobre la comunidad ecológica, los parentescos con especies no humanas, el antropocentrismo y las posibilidades que tenemos de habitar de otra forma el planeta. En este sentido, este trabajo de investigación se convierte en un pequeño paso para seguir especulando, imaginando y materializando formas creativas y respetuosas de vivir juntos, entre diferentes, en un mismo hogar. Por supuesto que no es la única forma, pero se suma a un conjunto de esfuerzos que, desde las humanidades, las ciencias exactas y los movimientos sociales se hacen para superar las diferentes crisis provocadas por el antropocentrismo.

Por último, reflexionar y pensar con todo el rigor académico que ejercicios como esta tesis permiten es una muestra de humildad y agradecimiento ante la vida que habita este planeta y que es fuente de experiencias estéticas que dotan de sentido la vida. En mi caso, el pan llegó sin yo esperarlo, sin haber imaginado nunca que iba a hacer panes en mi casa, cuidar una sustancia viscosa como si fuera un bebé, trabajar en una panadería, probar panes en cada lugar nuevo donde llegue, invitar a amigas, amigos y familiares a cocinar o compartir un pan y mucho menos a escribir la tesis de mi pregrado sobre él. Le agradezco al pan por llegar a mi vida y constituirse en un rasgo de mi personalidad que me hace sentir reconocido ante otras personas. Admitir y agradecer a las cosas aparentemente simples que dotan de valor nuestras vidas es una forma de cambiar nuestras vidas y el mundo.

Referencias

- Adorno, T. W. (2013). *Estética (1958/59)* (S. Schwazböck, Trad.). Las Cuarenta.
- Arendt, H., & Beiner, R. (1989). *Lectures on Kant's Political Philosophy*. University of Chicago Press. <https://books.google.com.co/books?id=n3JRsk-AccYC>
- Aristóteles. (2020). *Ética eudemia*. Greenbooks Editore.
<https://books.google.com.co/books?id=3N8MEAAAQBAJ>
- Bird, B. (Director). (2007). *Ratatouille*. Buena Vista Pictures Distribution.
- Bozal, V. (2000). Immanuel Kant. En *Historia de las ideas estéticas y de las teorías artísticas contemporáneas* (Vol. 2, pp. 186-195). Visor.
- Bunning, M., Shackelton, E., Pennington, A., & Clark, C. (2022). Understanding and Selecting Sourdough for Health Benefits. *Colorado State University Extension*.
- Coccia, E. (2021). *Metamorfosis* (1.^a ed.). Cactus.
- Despret, V. (2018). *¿Qué dirían los animales...si les hiciéramos las preguntas correctas?* (S. Puente, Trad.). Cactus.
https://books.google.com.co/books?id=O9a_wwEACAAJ
- Dewey, J. (2008). *El arte como experiencia*. Paidós.
<https://books.google.com.co/books?id=MUYYYar29AD4C>
- Friant, É. (1888). *Reunión de los remeros del Meurthe* [Óleo sobre lienzo].
- García Márquez, G. (2007). *Cien años de soledad*. Real Academia Española.
- Haraway, D. J. (2019). *Seguir con el problema: Generar parentesco en el Chthuluceno*. Consonni.
- Homero, & Zaidenweg, E. (2009). *Odisea; adaptado por Ezequiel Zaidenweg* (1.^a ed.). GOLU (Grandes Obras de la Literatura Universal).

- Hume, D. (2011). *Ensayo morales, políticos y literarios* (E. F. Miller, Ed.; C. M. Ramírez, Trad.). Trotta.
- Kant, I. (2007). *Crítica del Juicio* (J. J. García & R. Rovira, Eds.; M. García Morente, Trad.). Tecnos.
- Korsmeyer, C. (1999). *Making Sense of Taste*. Cornell University Press; JSTOR.
<http://www.jstor.org/stable/10.7591/j.ctt5hh0p6>
- Montanari, M., & Sonnenfeld, A. (2006). *Food Is Culture*. Columbia University Press; JSTOR. <http://www.jstor.org/stable/10.7312/mont13790>
- Murphy, R. (Director). (2010). *Eat Pray Love*. Sony Pictures Releasing.
- Platón. (2009). *Diálogos: La república o de lo justo, Fedro o del amor, Timeo o de la naturaleza, Critias o de la Atlántida, el sofista o del ser* (31.^a ed.). Porrúa.
- Pollan, M. (2014). *Cocinar: Una historia natural de la transformación* (J. C. Plaza, Trad.). DEBATE. https://books.google.com.co/books?id=_O2kAgAAQBAJ
- Riggle, N., Nanay, B., & Lopes, D. (2022). *Aesthetic Life and Why It Matters*. Oxford University Press.
- Saito, Y. (2001). Estética Cotidiana (J. Echavarría, Trad.). *Philosophy and Literature*, 25(1), 87-95.
- Shusterman, R. (2006). Aesthetic Experience: From Analysis to Eros. *The Journal of Aesthetics and Art Criticism*, 64, 217-229. <https://doi.org/10.1111/j.0021-8529.2006.00243.x>
- Tafalla, M. (2019). *Ecoanimal: Una estética plurisensorial, ecologista y animalista*. Plaza y Valdés Editores. <https://books.google.com.co/books?id=5jUOxQEACAAJ>

Thoreau, H. D. (2017). *Walden Edición 200 aniversario del nacimiento de Henry David*

Thoreau (2.^a ed.). Errata Naturae Editores.