



---

---

**BENEMÉRITA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE  
PUEBLA**

**ESCUELA DE ARTES PLÁSTICAS Y  
AUDIOVISUALES**

**Simbiosis:**

**Una aproximación del Arte Culinario a las Artes Plásticas**

Tesis

Que para obtener el título de:

**Licenciada en Artes Plásticas**

PRESENTA:

**Ilse María López Molina**

Directora:

**Dra. María Elena Méndez Guzmán**

PUEBLA, PUEBLA.

MAYO 2023

## **Agradecimientos**

Gracias:

A mis padres Fátima y Horacio, porque gracias a su amor y apoyo incondicional, hoy tengo la posibilidad de dedicarme a lo que amo.

A mi hermano Mario, por participar en mi incansable parloteo sobre arte culinario en incontables desayunos.

A mi familia, mis tías Gina y Elia y Sergio, que siempre están cuando los necesito.

A mis amigos de Librería El Abedul, especialmente: a Tamara y Juan, por su flexibilidad y apoyo con bibliografía y con ánimos.

A Lalo, que en Cholula o en Rumania siempre está pendiente y ansioso de conversaciones culinarias. Y a Val, que con su cariño y entusiasmo siempre me anima a seguir adelante.

A mi asesora, la Dra. María Elena, que siempre enseñó con amor y respeto.

A todos mis maestros, los que estuvieron a lo largo de mi vida. No lo hubiera logrado sin ustedes.

## Índice

<b>Introducción</b>	5
<b>Planteamiento del problema</b>	6
<b>Pregunta de investigación</b>	7
<b>Hipótesis</b>	8
<b>Objetivo general</b>	8
<b>Objetivos particulares</b>	8
<b>Descripción del proyecto</b>	9
<b>Metodología</b>	10
<b>Justificación</b>	10
<b>Casos de estudio</b>	12
<b>Capítulo I – El origen del mundo: definiciones preliminares</b>	14
I.1 Definiciones de arte	16
I.1.1 La utilidad del arte	19
I.1.2 Evocación	20
I.1.3 Técnica	22
I.1.4 Durabilidad y trascendencia	24
I.1.5 La unicidad	26

I.1.6 Obras de arte que manipulan las “reglas”	28
I.2 Definición de artista	30
I.3 Definición de arte culinario	33
I.4 Definición de artista culinario	34
I.5 Conclusiones del primer capítulo	35
<b>Capítulo II - Herencia histórica y cultural</b>	<b>36</b>
II.1 Eurocentrismo	39
II.1.1 Eurocentrismo en el arte	40
II.1.2 Eurocentrismo en la cultura	44
II.1.3 Eurocentrismo en el arte Gastronómico	45
II.1.4 Caso de estudio: Alex Atala y la lucha por la dignificación de los ingredientes nacionales	46
II.2 La influencia del contexto histórico en el arte y el arte Culinario	49
II.2.3 Casos de estudio: Mashama Bailey y la resignificación del espacio a través de la obra culinaria	51
<b>Capítulo III – El proceso intelectual y creativo del arte</b>	<b>57</b>
III.1 La alquimia de convertir la materia en algo de mayor valor	57
III.2 La importancia de la técnica y el método en las Artes plásticas y en el Arte culinario	58
III.3 Casos de estudio: El laboratorio-cocina y el menú de altitudes del restaurante Central	59

<b>Capítulo IV – Un enfoque empírico a la forma en la que el arte culinario se acerca a las artes plásticas</b>	63
IV.1 La experiencia espiritual y religiosa	63
IV.2 La experiencia estética	66
IV.3 Caso de estudio: Los efectos emocionales de la tarta de brioche y frutas de Nancy Silverton	68
IV.4 Caso de estudio: Dominique Crenn y la pintura autobiográfica	71
<b>Conclusiones – A comer</b>	75
Características del arte culinario	75
El Paraíso Perdido: ¿Qué pasa cuando la obra termina?	78
Conclusiones	79
<b>Referencias</b>	81

## **Introducción**

En este trabajo de tesis, se abordará la relación simbiótica que se ven involucrados en el arte culinario y el arte, tomando como base definiciones contemporáneas de arte, pero contrastando también las definiciones históricas de la palabra y los usos que se le han dado a lo largo del tiempo. Ya que el factor histórico es tan importante para la definición del arte, además de la revisión histórica, se hará una comparación entre algunas características que hacen a la obra de arte y de qué manera el arte culinario funciona como un medio creativo.

Posteriormente, se hablará del arte y del arte culinario desde un punto de vista socio cultural, ya que es un factor que afecta de manera inmensa a ambas disciplinas y sobre todo, con un enfoque decolonialista, que muestra de qué forma se han impuesto los cánones europeos en la forma en la que se enseña y se consume el arte, centrándose esta investigación en las manifestaciones de arte que han surgido dentro del continente americano. Además, este capítulo tocará de forma repetida el tema del rescate de la memoria histórica, elemento que afecta no sólo a la educación y al consumo del arte, sino también a la creación misma. Por esto, los casos de estudio en dicho capítulo, colaborarán en la demostración de este fenómeno y también se verá de qué manera se sobrelleva el mismo en la sociedad contemporánea y principalmente, en cómo los artistas luchan por crear un arte que les sea propio y que resuene con su público a través de los mensajes que se pueden plasmar en la obra culinaria.

El tercer capítulo explorará los procesos y métodos que se involucran en la creación de la obra de arte y de qué forma el arte culinario puede llevar procesos similares tanto en el trabajo manual, como en el intelectual, pasando por el tema de la alquimia, que, aunque parezca abstracto y arcaico, tendrá más sentido al ser desarrollado.

Más adelante, en el capítulo IV, serán evidenciados los efectos emocionales que puede provocar un plato de comida para ver de qué forma ésta tiene un gran potencial no sólo para emitir declaraciones o mensajes, sino también al momento de evocar recuerdos, emociones y la generación de la experiencia estética, que será el principal factor diferenciador entre la gastronomía y el arte culinario.

Durante el último capítulo, se propondrán las características para la consolidación y el reconocimiento del arte culinario. De la misma forma, a través de las visiones de Alain Badiou y Mikel Dufrenne, se resolverá el problema de la existencia física efímera a la que éste se enfrenta, que es una de las principales razones por las cuales es descalificado como arte, a pesar de que esta existencia temporal es necesaria para la ejecución misma de la obra culinaria. Finalmente, se espera que este trabajo logre hacer reflexionar al lector sobre las grandes posibilidades del arte, los cambios que tiene como concepto viviente y sobre el potencial ilimitado del mismo, donde fácilmente hay cabida para el arte culinario.

### **Planteamiento del problema**

En la actualidad, la visión del arte se considera subjetiva. La multitud de manifestaciones artísticas, teorías y opiniones generales sobre el arte ponen en evidencia que éste extenso concepto no es tan fácil de definir, y que a medida que el tiempo avanza, éste también evoluciona, dejando ciertas manifestaciones artísticas como obsoletas o antiguas, y abriendo paso a nuevas manifestaciones.

La concepción del arte culinario es relativamente reciente, sin embargo, ya en el siglo XIV en Italia, la gastronomía comenzó a tomar poco a poco una intención de generar placer más allá del propósito principal, que era la alimentación. Se le dio al arte culinario un sentido mucho más pomposo gracias a la familia Médici. Más específicamente, Catalina de Médici, quien solía llevar a cabo banquetes extravagantes llenos de manjares, poniendo siempre especial atención a la manera en que éstos eran presentados.

Cuando se habla de la relación entre arte y gastronomía, normalmente hay dos posturas: las personas no estudiadas en el arte, suelen decir sin dudar que la gastronomía es arte, porque involucra creatividad. Las personas más estudiadas en este tema saben, sin embargo, que hay muchos otros “parámetros” a tomar en cuenta. El problema con esto es que algunas de estas personas apelan a concepciones más antiguas de esta palabra, cosa que de inmediato excluye a manifestaciones tales como el happening, el performance, el land art, o el ready made. Al estar la definición de arte en constante cambio, se escucha a la gente hablando desde extremos: o todo es arte (como quien se maravilla cuando ve decoración de interiores, manualidades comunes,

floristería, etc), o muy pocas cosas lo son (como quien aprecia como arte sólo la pintura y escultura). De esta forma, el arte culinario ha quedado atrapado en una especie de limbo inexplorado.

También es sabido que ha habido corrientes o manifestaciones artísticas dentro del arte contemporáneo que deliberadamente dejan de lado esos "requisitos" que suelen considerarse a la hora de determinar si algo es arte o no, por lo que dejan abierto el cuestionamiento de hasta qué punto se pueden dejar de lado dichos parámetros.

Por ende, una de las cuestiones competentes para esta investigación es explorar estas definiciones de arte, sus límites y los territorios que puede abarcar y los juegos que se pueden llevar a cabo con estas concepciones.

Otra de las situaciones relevantes a las que se enfrentan tanto el arte culinario como las artes plásticas es la importancia del contexto histórico, ya que incluso desde la conquista de América y su posterior colonización, la revolución industrial y el fenómeno de la globalización, han resultado determinantes tanto para las manifestaciones artísticas como para las tradiciones gastronómicas, afectando directamente las formas de consumo, el acceso a la información y los materiales y técnicas utilizados en ambas disciplinas.

### **Pregunta de investigación**

¿De qué manera un plato de comida se puede convertir en una obra de arte culinario?

Al igual que en el arte, hay preceptos que aunque subjetivos, son una guía para hacer una distinción entre lo que sí es arte culinario y lo que no. La pieza de arte culinario debe compartir ciertas características con las definiciones actuales de arte, que son la ausencia de utilidad práctica, la evocación, la técnica, el proceso creativo, la alquimia, la manipulación de la materia por medio de técnicas específicas, la evocación que apela a las emociones, la búsqueda de la experiencia estética y la herencia histórica y cultural.

## **Hipótesis**

El arte culinario está vinculado a las artes plásticas cuando se emplean procesos similares entre ambas disciplinas. Esto no quiere decir que cualquier plato de comida puede ser considerado arte, sino que un platillo de arte culinario puede ser una manifestación artística al demostrar un dominio de la técnica, los materiales (ingredientes), cuando hace una propuesta estética y cuando trae consigo una potente carga significativa, emocional o histórica-cultural.

## **Objetivo general**

Examinar las similitudes y problemáticas que comparten las artes plásticas y el arte culinario para valorar la posibilidad de que éste sea considerado arte.

## **Objetivos particulares**

- 1.- Establecer los conceptos de arte a través del tiempo para explorar la posibilidad de que el Arte culinario sea identificado como arte.
- 2.- Identificar la problemática común del eurocentrismo al que se enfrentan el arte culinario y las artes plásticas, así como reconocer la importancia del contexto histórico y cultural que las influencia.
- 3.- Comparar los procesos creativos y técnicos que involucran el arte culinario y las artes plásticas.
- 4.- Comparar las experiencias empíricas de la relación arte-espectador o arte-comensal a través de la experiencia estética.
- 5.- Proponer un listado de las características y circunstancias que vuelven arte a un plato de comida, el cual para propósitos de esta investigación, será llamado *pieza culinaria*. (Ver I.4)

## Descripción del proyecto

La propuesta de esta tesis consiste en una investigación histórica y socio cultural a través de casos de estudio alrededor del arte culinario y las artes plásticas para determinar de qué forma y bajo qué criterios el arte culinario puede considerarse arte.

Esta investigación estará analizando la relación de las artes plásticas y el arte culinario durante los últimos 50 años hasta la actualidad y dentro del continente americano. Esto a través de casos de estudio, los cuales serán mencionados en este mismo apartado.

Esta tesis tomará como sustento textos de autores como Larry Shiner, Alain Badiou, Ernst H. Gombrich, Arthur Danto, Walter Benjamin, Umberto Eco, Étienne Souriau y Mikel Dufrenne, entre otros. Estos autores servirán como base teórica para establecer conceptos y definiciones importantes, ya que estas personas no sólo tienen estudios importantes sobre arte y estética, sino que varios de ellos introducen conceptos propios (tales como *obra abierta*, *obra aurática* y *post aurática*, *arte post-histórico*, etc) así como las modificaciones o cambios que han sufrido estas a través del tiempo. Muchos de estos conceptos son vitales para el estudio del arte culinario como se plantea en esta investigación, ya que proveerán el sustento teórico requerido.

Se revisarán también diversos artículos, tesis, y blogs gastronómicos para obtener más información desde la perspectiva culinaria, tales como la revista Hoja Santa y haciendo uso también de la herramienta Google Scholar.

Como apoyo también se usará la serie televisiva Chef's Table, que aportará importantes casos de estudio para hacer una mejor valoración del postulado. Estos casos han sido elegidos debido a que se considera que son los que mejor ilustran la idea de *arte culinario* que se propone en esta investigación, ya que cada chef de cada uno de los capítulos seleccionados de esta serie tiene una propuesta interesante, sea por la labor que realizan al momento de cocinar o seleccionar sus ingredientes (procesos), o bien, por la manera que tienen de imprimir a su trabajo una potente carga histórica, emocional, sociocultural o simbólica. Estos casos de estudio son:

- 1.- El trabajo de recuperación de ingredientes nacionales por el chef Alex Atala.

- 2.- El restaurante The Grey, en Savannah Georgia.
- 3.- La tarta de pan brioche y frutas de Nancy Silverton durante el programa “Baking with Julia” en 1997.
- 4.- El menú de altitudes en el restaurante peruano Central, de Virgilio Martínez y Pía León.
- 5.- Los platillos de Dominique Crenn en el restaurante Atelier Crenn.

## **Metodología**

Para este trabajo de tesis de carácter cualitativo deductivo, se utilizará el método de análisis-síntesis, ya que es necesario analizar conceptos particulares de manera individual para posteriormente comparar estos conceptos y la manera en que éstos funcionan dentro del arte y el arte culinario.

## **Justificación**

Hay una multitud de manifestaciones creativas que a través del tiempo han sido reconocidas (o no) como arte. Dentro de estas manifestaciones, el arte culinario es un tema poco estudiado. A pesar de haber existido esta manifestación desde hace siglos, en la actualidad poca gente la reconoce como un campo digno de estudio profundo y mucho menos como algo estrechamente relacionado al arte.

Las investigaciones que se adentran en esta relación arte culinario-arte plástico, suelen referirse más bien a la representación pictórica de la gastronomía y los hábitos alimenticios a través del tiempo. Por esto abundan ensayos y tesis completas sobre bodegones y escenas de banquete; u obras que hacen uso de la comida como complemento para una obra plástica. De esto último tenemos como ejemplo al artista Rirkrit Tiravanija, que en sus obras-instalaciones performáticas Pad Thai (1992) y Fear Eats the Soul (2011), hace uso de los alimentos como un elemento plástico

inmersivo para la realización de su obra. A pesar de que se juega con los cinco sentidos en este entorno y aunque los alimentos estén muy bien preparados, dichos alimentos no son el centro de la obra, sino un elemento más que da forma a un todo, ya que la obra se centra en el proceso de creación y es éste el que se valora, no la existencia del plato de curry como resultado, por ende, el plato no se vuelve la obra de arte, sino un elemento que colabora con su formación. Por ello, esta investigación no está centrada en reconocer el alimento como una posibilidad de complementar una obra, sino que se busca reconocer el potencial que el arte culinario tiene por sí mismo para transmitir mensajes, no sólo a nivel plástico, ni en términos visuales o compositivos, sino que en los casos de estudio se verá de qué manera se puede jugar con el ámbito socio cultural, emocional y hasta histórico.

La pertinencia de este trabajo recae en que se confía en que resultará útil para aquellas personas estudiosas del arte, artistas, o espectadores dispuestos a abrir el diálogo sobre manifestaciones contemporáneas de arte y a explorar las artes multidisciplinarias, el arte procesual, y la obra abierta (término empleado por Eco). Esta propuesta puede ser también llamativa para galeristas en busca de nuevas posibilidades expositivas.

Este proyecto también es viable debido a la gran cantidad de información disponible. El estudio del arte en todos sus conceptos y variantes ha existido desde hace siglos y hasta la actualidad, y esa información afortunadamente se encuentra con facilidad.

Lo que esta investigación aportará, será la profundización de una relación pocas veces explorada: la posibilidad de un plato de comida visto como arte. Idea que se considera absurda por muchos. Sin embargo, lo que se busca en este trabajo es reconocer esta posibilidad y abordar de qué forma bajo ciertos criterios, esto puede funcionar como una manifestación más de la obra plástica cuando es tratado como un tema central y un objeto a estudiar, y no como un simple complemento de una obra. Se trata de un estudio que propone una nueva forma de ver el arte culinario.

## Casos de estudio

### 1.- Central, en Lima, Perú

Famoso por el uso de ingredientes peruanos.

Su carta funciona por medio de un “menú de altitudes”, que imita los ecosistemas peruanos a distintas altitudes del país, haciendo uso de los ingredientes pertenecientes a esas altitudes para hacer una interpretación contemporánea de la gastronomía tradicional de Perú.

En el año 2021, se ubicó en el número 4 de los Cincuenta Mejores Restaurantes del Mundo por Restaurant Magazine, y el número 1 de Mejor restaurante de Sudamérica.

### 2.- The Grey, en Savannah, Georgia

Su chef ejecutiva, Mashama Bailey, es de origen estadounidense nacida en el Bronx.

Se encuentra en una estación de autobuses restaurada de 1938, la cual en su momento estaba construida de manera que propiciaba la segregación racial. Hoy en día el restaurante se especializa en la cocina soul del sur de Estados Unidos combinando técnicas de la cocina francesa.

En el año 2017 obtuvo un reconocimiento como restaurante del año por parte de Eater’s y en 2018 como uno de los “mejores lugares” por la revista Time.

### 3.- Dominique Crenn

Nacida el 10 de agosto de 1965 en Bretaña, Francia.

En 2011 abrió su restaurante Atelier Crenn en San Francisco, California, donde reinterpreta y reinventa la cocina francesa tradicional, especializándose en verduras y mariscos e introduciendo en cada platillo sus experiencias personales. En la carta, que tiene formato de poema, cada platillo es un verso.

Es la primera mujer en obtener dos estrellas Michelin en Estados Unidos.

En 2016, fue elegida mejor chef femenina del mundo por el premio World 's 50 Best Restaurant.

#### 4.- Alex Attala

Nacido en 1968 en Sao Paulo, Brasil.

En el año 1999 abrió su restaurante D.O.M, donde trabaja con ingredientes propios del Amazonas, buscando siempre en sus platos la identidad brasileña.

En 2014 obtuvo un galardón en los premios Chef's Choice Awards y en 2015 fue distinguido chef brasileño mejor valorado por la Guía Michelin, además de contar con dos estrellas Michelin en su restaurante.

#### 5.- La tarta de brioche y frutas de Nancy Silverton

En el año 1997, la chef estadounidense Nancy Silverton fue invitada al programa de televisión Baking with Julia.

Durante el programa, Julia Child y Nancy Silverton prepararon una tarta de pan brioche, crème fraiche, y fruta de temporada. Al final del episodio, al probar la tarta, Julia Child comenzó a llorar.

## Capítulo I – El origen del mundo: definiciones preliminares

Dado que la idea de arte y sus manifestaciones han cambiado con el paso del tiempo, es necesario hacer una revisión histórica y conceptual. Es vital remontarse a las definiciones de las palabras y los conceptos para comprender su evolución y los usos que se les han dado a dichas palabras a lo largo del tiempo.

El concepto de arte que reconocemos hoy en día, data del siglo XVIII, cuando se comenzó a hacer la distinción entre arte y artesanía en Europa. Sin embargo, desde mucho antes, esta palabra ya había sido reinventada y reinterpretada varias veces. En sus inicios, la palabra sólo se refería a “técnica”, por lo que cualquier persona que ejerciera un oficio podía llamarse artista. Sin embargo, desde la antigua Roma ya existía una suerte de obsesión social por separar las “artes libres” de las élites y las “artes serviles” del pópulo.

Más adelante, cuando se crea este concepto del siglo XVIII que prevalece hasta nuestros días, la forma en que la gente se enfrenta al arte se vuelve ceremoniosa, puesto que las galerías y museos exhortan a las personas a entrar de forma ordenada, recatada y en silencio. Casi de forma ritual, como si se entrara a un templo. Por lo general, las reglas hasta la fecha consisten en mantenerse a cierta distancia de la obra y no tocarla. Si bien, son reglas hechas para proteger las obras, enfrentarse a ellas de esta manera limita a la experiencia estética a ocurrir únicamente a través de la vista.

En el artículo *Desde las vanguardias al arte contemporáneo latinoamericano: la comida como elemento transformador*, Miño (2020) relaciona el arte vanguardista con la experiencia culinaria de naturaleza multisensorial:

"Saborear y cocinar ocupa cada vez más espacios esenciales dentro del arte contemporáneo. Su carácter subversivo no sólo rompe con la visualidad como motor de la experiencia artística y nos libera de las barreras visuales de la percepción, pero propone la creación de nuevas formas de conocimiento que re-involucran al cuerpo y al sentir como una forma de saber." (pág. 62)

Justamente, es a partir de las vanguardias del siglo XX que el arte se empieza a tornar más liberal<sup>1</sup> y menos rígido, posibilitando la existencia de la experiencia estética a través de algo más allá que la visualidad, además de la generación de conocimiento de manera empírica. La experimentación a la que las vanguardias estaban abiertas era algo que no había ocurrido antes, puesto que se preocuparon por esa experimentación tanto en el proceso como en el resultado, rechazando por completo la mimesis para dedicarse a la creación pura y sin estigmas, abriendo paso a nuevas manifestaciones, nuevas visiones, y nuevos procesos. No es extraño pensar que estas vanguardias, que en su momento fueron rechazadas por una gran parte de las autoridades del arte (y por el público general), ahora sí son consideradas arte. Es un fenómeno que se ha reproducido en distintas épocas de la historia de la humanidad.

Un claro ejemplo de esto pueden ser las pinturas rupestres, que en sus inicios tuvieron una función más bien documental o testimonial, como una forma de dejar una huella de la cotidianidad en el tiempo. En la actualidad estas pinturas se consideran las primeras manifestaciones artísticas de la historia, incluso si su intención inicial no era hacer arte, dado que el concepto ni siquiera existía.

Otro ejemplo es la manera en que el arte religioso durante el medioevo no buscaba activamente convertirse en arte, es decir, no buscaba volverse un objeto estético para la contemplación, sino que su función era más bien evangelizadora. Si bien fue polémica en su momento por cuestiones de iconodulia, no se puede negar que fue efectiva en su forma de comunicar el mensaje que buscaba transmitir. En la actualidad, se encuentran museos-conventos en varias partes del mundo, donde se exhiben Cristos y monjas coronadas; y museos importantes, tales como el Museo del Prado en Madrid, España, están llenos de arte religioso.

De esta manera, el arte que antaño probablemente no se consideraría arte, ahora sí se reconoce como tal, ya que el concepto de arte depende de demasiadas cosas, tales como el contexto histórico, las instituciones de arte e incluso el propio artista.

---

<sup>1</sup> Durante las vanguardias, muchos artistas optaron por crear formas de arte que se alejaron lo más posible de las manifestaciones que se veían más tradicionalmente.

El arte siempre estará sujeto a esta forma cambiante, llena de posibilidades conforme los siglos pasen, es por esto que antes de ahondar en este dilema atemporal, es de vital importancia revisar el arte desde sus definiciones más básicas: desde el diccionario.

### **I.1 - Definición de arte:**

Dado que el concepto de arte es cambiante, resulta más práctico comenzar por una definición contemporánea básica. La Real Academia Española (s.f.), sostiene que la palabra arte puede referirse a lo siguiente:

“Del lat. Ars, artis, y este calco del gr. τέχνη téchnē.

1. m. o f. Capacidad, habilidad para hacer algo.
2. m. o f. Manifestación de la actividad humana mediante la cual se interpreta lo real o se plasma lo imaginado con recursos plásticos, lingüísticos o sonoros.
3. m. o f. Conjunto de preceptos y reglas necesarios para hacer algo.”<sup>2</sup>

Esta definición, aunque útil para el uso cotidiano, resulta ambigua a la hora de hacer estudios reales sobre Arte, puesto que puede llevar a pensar que cualquier cosa que involucre una técnica, es “arte”. Sin embargo, cuando se estudia más a fondo el término, se puede llegar a definiciones más complejas y más completas, que también varían de teórico a teórico y de época a época.

En el texto *La Correspondencia de las Artes* de Souriau (1965), se explora la relación entre las distintas categorías artísticas, las cuales son clasificadas en distintas ramas. Dicho texto menciona: “el arte es ... el conjunto de las búsquedas, orientadas o motivadas, que tienden expresamente a conducir a un ser desde la nada, o desde un caos inicial, hasta la existencia completa, singular, concreta, de la que da fe su presencia indiscutible. ... El arte no es únicamente lo que produce la obra; es lo que la guía y orienta. ...” (pág.34)

---

<sup>2</sup> Real Academia Española. (s. f.). *Arte*. Recuperado 23 de enero de 2023, de <https://dle.rae.es/arte>

Esta definición propone una forma de arte donde el producto final no es lo único que importa, sino también el proceso, la técnica o la disciplina que lleva al artista a la creación de una obra. Se reconoce el proceso creativo y la intención creadora como partes vitales del resultado. (Ver cap. 3)

Danto (2013) por su parte, en *¿Qué es el arte?* habla sobre la futilidad de decidir qué es arte y qué no, y se enfoca más bien en encontrar puntos en común que el arte de todo el mundo tiene. Menciona que uno de estos puntos en común consiste en que “las obras de arte son significados encarnados” (pág. 51), ya que cada obra de arte intenta comunicar algo y aunque probablemente el espectador no logre ver la totalidad de la obra, la obra contiene un significado, y pone como ejemplo de esto la *Brillo Box* de Warhol, que en lugar de contener esponjas, están vacías, y que, en lugar de estar hechas de cartón, están hechas de madera. De la misma forma funciona *Mierda de artista*, que nadie sabe bien qué contiene en su interior la misteriosa lata, pero aquello no cambia en absoluto el mensaje que envía al espectador.

Por otra parte, Castro (2022) cita la teoría del arte de Tolstoi en *¿Qué es el arte?* (1992), donde Tolstoi define el arte como “una actividad humana consistente en esto: que un hombre, conscientemente, por medio de ciertos signos externos, proporciona a otros los sentimientos que él ha vivido y que otros se contagien de esos sentimientos y los experimenten también” (pág. 47)

Tolstoi propone una visión del arte en la que se le brinda importancia a los sentimientos que la pieza genera tanto en la creación de la obra de arte, como en su recepción por parte de un espectador, sin embargo, Castro trata de complementar la definición remarcando que no sólo se trata de una visión cursi del arte, sino que se debe entender de forma que se le dé importancia no sólo a los sentimientos que la obra provoca, sino a la comunicación entre artista-obra-espectador.

El afamado libro *Historia del arte* de Gombrich (1989) es uno de los libros de cabecera para el estudio del arte, ya que muestra una revisión exhaustiva del arte a través del tiempo. Este libro abarca la historia del arte desde la prehistoria hasta el siglo XX, por lo que es conveniente revisarlo para reconocer la evolución que éste ha tenido. En el libro, el autor define el arte de tal forma que:

“No existe, realmente, el Arte. Tan sólo hay artistas. Éstos eran en otros tiempos hombres que cogían tierra coloreada y dibujaban toscamente las formas de un bisonte sobre las paredes de una cueva; hoy, compran sus colores y trazan carteles para las estaciones del metro. Entre unos y otros han hecho muchas cosas .... No hay ningún mal en llamar arte a todas estas actividades, mientras tengamos en cuenta que tal palabra puede significar muchas cosas distintas, en épocas y lugares diversos, y mientras advertamos que el Arte, escrita la palabra con A mayúscula, no existe, pues el Arte con A mayúscula tiene por esencia que ser un fantasma y un ídolo” (pág. 15)

En esta definición, se puede observar un punto de vista un tanto distinto al anterior. El Arte (con A mayúscula) se plantea como un ídolo que obedece a cánones inalcanzables, como de naturaleza divina. Gombrich critica esa visión a la vez que reconoce los cambios a los que se enfrenta la palabra y los múltiples usos que se le pueden dar, de forma que toma lo único que el arte de todas las épocas tiene en común: el artista. Aquí, es el artista quien hace al arte.

Revisar estas definiciones, aunque útil, convierte al arte en una cuestión compleja, puesto que no hay una sola definición del mismo. Es importante tomarlas en cuenta porque dichas definiciones son un reflejo de la sociedad en la que fueron concebidas, pero, como dice Gombrich, la palabra arte significa muchas cosas en muchos lugares y épocas. A pesar de esto, hay ciertos preceptos<sup>3</sup> generales que, para muchas personas creyentes del Arte<sup>4</sup>, son vitales para la construcción de este “ídolo”. Estos son:

- 1.- La ausencia de utilidad práctica.
- 2.- La evocación.
- 3.- El dominio de una técnica.
- 4.- Durabilidad y trascendencia.

---

<sup>3</sup> Los “preceptos” aquí mencionados han sido tomados de distintas fuentes, entre las que se incluye el diccionario Ferrater Mora, Étienne Souriau, e Immanuel Kant.

<sup>4</sup> Entiéndase, estas personas que sólo consideran las formas tradicionales del arte (dibujo, pintura y escultura) como el Arte-ídolo que menciona Gombrich, o “el verdadero Arte”.

## 5.- Unicidad.

Lo que conduce a la siguiente parte: ¿En qué consisten estos preceptos? Aunque pareciera que cada uno es autoexplicativo, es necesario ahondar en cada uno de ellos al momento de relacionarlos con el arte culinario, pues hay mucha gente que no encontraría relación entre una cosa y la otra. Es por eso que a continuación, éstos serán revisados de manera sucesiva, dando introducción al estudio de esta simbiosis.

La palabra simbiosis es un término que se utiliza sobre todo en la rama de la biología para describir una relación entre dos organismos en la cual al menos uno de ellos se ve beneficiado. El término puede resultar muy adecuado en este caso si se toma en cuenta esta metáfora en la que previamente se estipuló que el arte “está vivo”. En este caso, se utiliza el término simbiosis para referir esta relación poco explorada en la que el arte culinario puede convertirse en un medio para la creación de arte, fundamentándose a través de la misma teoría del arte para finalmente reconocerse como tal.

### **I.1.1 La utilidad del Arte**

El tema de la utilidad en el arte resulta controversial, puesto que las manifestaciones artísticas que se acercan apenas medianamente a algo parecido a la *utilidad*, se ven relegadas al plano del diseño, de la artesanía, de artes decorativas, o de simples oficios con la cualidad de resultar estéticos para la percepción humana.

El filósofo griego Platón solía repudiar al arte, pues lejos de tener una función moralizadora, como la tendrían la poesía o la música para los cánones griegos, el hecho de que el arte tratara de imitar a la realidad, lo convertía en un engaño, por ende, algo abominable y desprovisto de una función real para la sociedad griega.

En la actualidad, más que una utilidad como tal, se le adjudica al arte una función social: sensibilizar, generar la experiencia estética (ver cap. IV.2), gozar su contemplación o simplemente obtener una reacción. Cualquier cosa que vaya un paso más allá se considera algo utilitario y, por ende, no digno de llevar la preciada A mayúscula. Sin embargo, como ya se mencionó antes, en

muchos momentos de la historia, el arte no fue creado con intención de convertirse en arte, sino que muchos artefactos utilitarios, culturales o rituales se convirtieron en arte hasta mucho tiempo después, una vez que se vieron despojados de su función utilitaria para consagrarse como objetos estéticos.

Cuando se habla de comida, se suele referir tal cual, al *alimento*, algo para llenar el estómago y para mantener con energía al cuerpo: mera supervivencia; Cuando se habla de *gastronomía*, ya se trata de un tipo especial de alimento, pues éste ya tiene una carga socio-cultural y una función más allá de la alimentación: que tenga un buen sabor. Que la acción de comer resulte satisfactoria; Y cuando se habla de *arte culinario*, se trata de una elevación aún mayor que la de la gastronomía, pues la comida se ve despojada de su función alimentadora para convertirse en un objeto estético a experimentar con todos los sentidos, por lo que la función utilitaria que se refiere a la nutrición o al placer de comer, pasa a un segundo plano para ser suplantada por la búsqueda de la experiencia estética. (Ver apartado IV.5)

### **I.1.2 Evocación**

Esta cualidad se refiere a la reacción que se produce posterior a la contemplación de una obra. Es la experiencia del reconocimiento de lo que se está observando o sintiendo y a la reacción que provoca. Evocar es, en esencia, recordar. Este “recuerdo” que provoca una obra de arte es un enlace con la realidad que actúa directamente sobre el espectador de manera subjetiva. Cada persona evoca cosas distintas al enfrentarse a una obra, y cada persona reacciona de forma distinta a esta evocación.

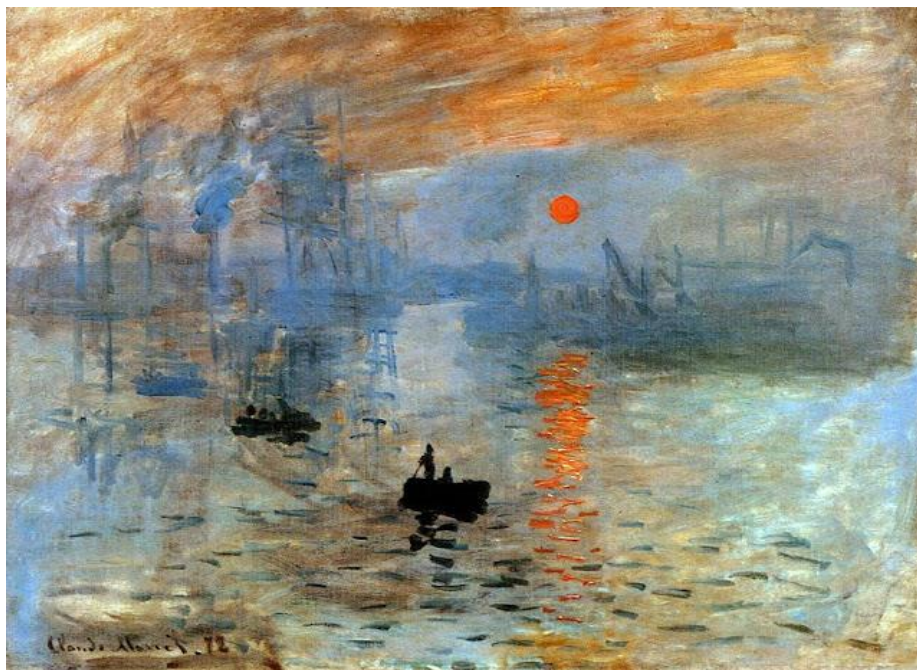
Dufrenne (1982) menciona respecto a esto: "la pintura, cuando es figurativa, representa el espacio concreto e invita a evocar la tercera dimensión donde se ubica el objeto representado ... por poco que busquemos en el cuadro la representación de un objeto, iremos directos a tal objeto, le daremos inmediatamente vida: ... del camino percibiremos su paulatino alejamiento, del hombre a lo lejos no percibiremos sin más su tamaño aparente, sino de inmediato pensaremos en la talla humana" (Pág. 322)

Para ejemplificar lo anterior se puede pensar en observar una obra de Monet (Fig. 1), y reconocer que esas pinceladas lo que representan es una puesta de sol en un muelle con barcos, a pesar de que lo que realmente hay en el plano pictórico, no son más que pinceladas. Simples esbozos inspirados por el paisaje. El espectador, sin embargo, se ve transportado entonces a ese muelle y puede que incluso obtenga una cierta sensación de familiaridad o que le genere emociones. Quizás las luces le generen alegría, admiración o hasta una particular nostalgia. Es posible, incluso, que un paisaje transmita sensaciones tan vívidas que puedan casi volverse físicas, ya que a través del lenguaje visual se puede obtener calor, frialdad, humedad, dureza o suavidad.

Todas estas sensaciones están asociadas con experiencias que el humano obtiene a través de la experimentación del mundo desde que es un bebé, y con el tiempo se aprende a reconocer estas sensaciones y a transmitir las, al grado de que la mente es capaz de evocarlas con sólo ver una imagen.

### **Figura 1**

*Impresión, Sol Naciente* (1872) por Claude Monet



*Nota.* Este cuadro de Claude Monet fue el que dio nombre al Impresionismo. *Impresión, sol naciente* [Fotografía] Tomado de *Verdad y Verdades*, <http://verdadyverdades.blogspot.com/2012/02/impresion-sol-naciente-claude-monet.html>

### **I.1.3 Técnica**

Dado que la misma palabra *arte* viene del griego *tekné* (τέχνη), resultaría extraño no hablar de la técnica al hablar de arte. La técnica se refiere al proceso que se requiere para llegar a un resultado, al igual que el conocimiento y aplicación de las herramientas necesarias para elaborar un cierto artefacto. Antaño, la palabra *arte* se aplicaba a cualquier artefacto que demostrara una maestría en la técnica para su elaboración. Con el tiempo, el concepto se ha modificado de forma que además de artistas, también hay orfebres, carpinteros, herreros, artesanos, etc. Que no son considerados artistas, sino maestros en su técnica; personas diestras y habilidosas para realizar sus oficios.

Tanto el arte como el arte culinario requieren de una técnica para poder ser llevados a cabo. Dentro de la escuela de arte, al estudiante se le enseña a seguir un proceso, un método para llegar a hacer, por ejemplo, una imprimatura de media creta; al tiempo que a un estudiante de la escuela de cocina se le enseña a seguir un procedimiento similar al anterior para hacer una crema de mantequilla estilo suizo (Figura 2).

## Figura 2

Diagrama de comparación de procesos de dos emulsiones

Imprimatura de media creta	Crema de mantequilla estilo suizo
70 grs cola de conejo. 550 grs carbonato de calcio. 350 grs blanco de zinc. 2 lt agua destilada. De 400 (si de media creta) a 750 ml (si de aceite) de aceite de linaza refinado.	-180 g de clara de huevo -400 g de azúcar -1 cda. De extracto de vainilla -Pizca de sal -480 g de mantequilla en cubos pequeños
Remojar 70 grs de cola de conejo en 750 ml de agua destilada por 24 horas. Una vez remojada, calentar a baño María hasta disolver. Añadir 550 grs de carbonato de calcio y 350 grs de blanco de zinc y revolver hasta formar una mezcla uniforme. Se debe esperar a que la solución a que la mezcla cuaje hasta tener una consistencia de natilla. Llegado el momento, se debe añadir el aceite de linaza poco a poco y se debe integrar con una brocha para lograr la integración total. Una vez que la mezcla no tenga grumos, añadir poco a poco 250ml de agua destilada	A baño maría, calentar y batir la clara de huevo con el azúcar para integrar. Evitar que el huevo se cueza. Debe quedar una mezcla suave y homogénea. Una vez esté lista, pasar a la batidora y batir a velocidad media hasta que el merengue se enfríe por completo. Cuando el merengue esté a temperatura ambiente y haga puntas rígidas, añadir la mantequilla poco a poco. La mezcla se desintegrará, pero poco a poco se irá integrando de nuevo hasta tener una consistencia suave.

Cuadro comparativo. Elaboración propia con información obtenida de:

*La imprimatura de aceite y la imprimatura de media creta.* (2018). Recuperado de Ttamayo. <https://www.ttamayo.com/2018/08/imprimatura-de-aceite-media-creta/>

*Comparing 6 types of buttercream – American, Swiss, Italian, French, German & Russian* (2021) [Video]. Recuperado de Youtube <https://www.youtube.com/watch?v=DtNgNSBEvIE&t=72s>

### **I.1.4 Durabilidad y trascendencia**

La capacidad de trascendencia de una obra de arte está directamente relacionada con su durabilidad. La raza humana siempre ha tenido un afán por lograr que las cosas duren lo más posible, por ello, las obras de arte efímeras no siempre son apreciadas por el público general, sin embargo, existen.

En *De lo Espiritual en el arte* de Kandinsky (2014), libro inmortal reflejo de la filosofía tras el expresionismo, se menciona casi al inicio:

“Cualquier creación artística es hija de su tiempo y, la mayoría de las veces, madre de nuestros propios sentimientos ... Igualmente, cada periodo cultural produce un arte que le es propio y que no puede repetirse. Pretender revivir principios artísticos del pasado puede dar como resultado, en el mejor de los casos, obras de arte que sean como un niño muerto antes de nacer. Por ejemplo, ... Los intentos por reactualizar los principios griegos de la escultura, únicamente darán como fruto formas semejantes a las griegas, pero la obra estará muerta eternamente.” (pág. 7)

Esto se refiere a la manera en que las obras de arte son un reflejo de su época. Los cánones que aplica cada obra responden a los valores de la época en la que fueron creados, es por eso que es imposible que una corriente artística vuelva a surgir en un momento histórico distinto a aquel en el que fue creado. Jamás volverá a haber un Renacimiento, o un Romanticismo, o un Postimpresionismo, puesto que los conocimientos y la sensibilidad de las personas ha cambiado a lo largo del tiempo junto con el arte, dando paso a nuevas manifestaciones.

El *performance*, por ejemplo, es una manifestación artística que, además de ser creada recientemente (durante los movimientos vanguardistas del siglo XX), no cuenta con una presencia permanente, porque se realiza y muere, pero de él se obtiene un documento que demuestra la existencia del mismo. De algo que estuvo y ya no está, pero que, aunque sea en su momento, por sólo un tiempo, fue arte. Este documento es lo que permanece y trasciende el tiempo y el espacio, pero esa obra que ya no está, se sigue considerando eso, un arte que ya no está, al igual que lo han sido muchas otras obras de arte más “tradicionales” (pintura, escultura), que se han perdido o han sido destruidas. De forma similar se comporta el arte culinario, como se podrá ver en capítulos posteriores. (Ver V.2)

Se puede pensar, por ejemplo, en *La Última Cena*, de Leonardo DaVinci (Figura 3). Considerada una de las mayores obras pictóricas de la historia, cuenta con más de quinientos años. Es un hecho conocido que el artista experimentó mucho a la hora de trabajar en esta obra y eso es uno de los factores que han contribuido a que la durabilidad de la misma no sea igual a la de otras obras de su tiempo, por lo tanto, la obra que se conoce ahora en el siglo XXI, no está en un estado óptimo para su apreciación. A pesar de esto, *La Última Cena* no se ha vuelto “menos arte” por estar maltrecha, ni por haber pasado por tantas restauraciones. Sino que, por el contrario, continúa siendo parte de la historia del arte gracias a las intervenciones de los restauradores, quienes han hecho llegar este fresco hasta nuestros días. De la misma forma, platillos emblemáticos de ciertas épocas se actualizan una y otra vez, dependiendo de las manos que lo preparan, pero conservando la tradición y el espíritu del original. Igualmente, *La Última Cena* no sólo se sigue considerando que pertenece a uno de los artistas más importantes del Renacimiento<sup>5</sup>, sino que se ha vuelto un emblema de su época.

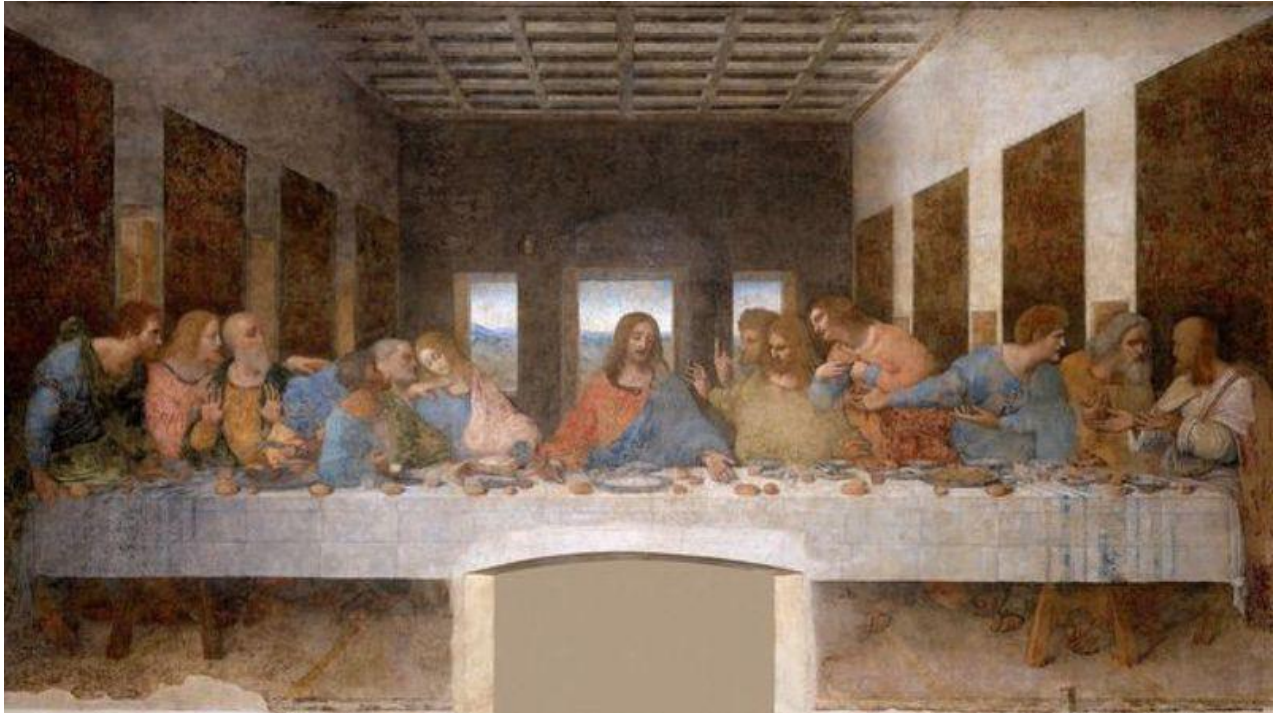
Es importante reconocer el hecho de que, a pesar de los intentos por preservar esta obra, ésta eventualmente desaparecerá y lo que quedará de ella es el documento, apenas un recuerdo de que alguna vez existió, sin embargo, esta posibilidad de desaparecer, que siempre está latente, no elimina el hecho de que es una importante obra de arte, y que lo seguirá siendo aunque desaparezca, de la misma forma en la que otras manifestaciones, como el performance, permanecen en la memoria y en la historia, aunque carezca de existencia física.

---

<sup>5</sup> A pesar de todas esas restauraciones, nadie duda que la autoría y el espíritu de DaVinci prevalecen en la pintura.

### Figura 3

*La Última Cena*, (1495-1498), por Leonardo DaVinci



*Nota.* Este fresco se encuentra en la Iglesia de Santa Maria delle Grazie en Milán, Italia, donde, hasta la actualidad, sigue pasando por numerosas manipulaciones para poder mantenerse. [Fotografía], Tomado de *La Tercera*, 2019, <https://www.latercera.com/culto/2019/04/19/ultima-cena-da-vinci/5>

#### I.1.5 La unicidad

La unicidad de la obra de arte es un tema complejo. Aunque por lo general, una obra de arte tiene la característica de ser única, hay casos donde la unicidad de la obra se pone en duda, por ejemplo, en el grabado, cuya imagen se reproduce una y otra vez de manera seriada, pero a pesar de eso, ninguna impresión es exactamente igual a la otra, lo cual, a su manera, vuelve única cada pieza, además de que cada una lleva la firma del autor. Otro ejemplo son las latas de sopa Campbell's de Andy Warhol, que consiste en 32 lienzos serigrafiados con cada sabor de sopa que Campbell's fabricaba en ese momento

Un concepto que podría dar una nueva perspectiva a la reproductibilidad de la obra es el concepto de la obra aurática, propuesta en el texto *Aura y Huella* (Benjamin, 1936), la cual consiste en una “existencia única e irreplicable”, que se refiere tanto a la obra misma como a la experiencia que obtiene el espectador sobre ella. Cualquier reproducción de la misma, mata esa experiencia y mata a su vez, la unicidad de la obra; la vuelve “profana” o “post aurática”.

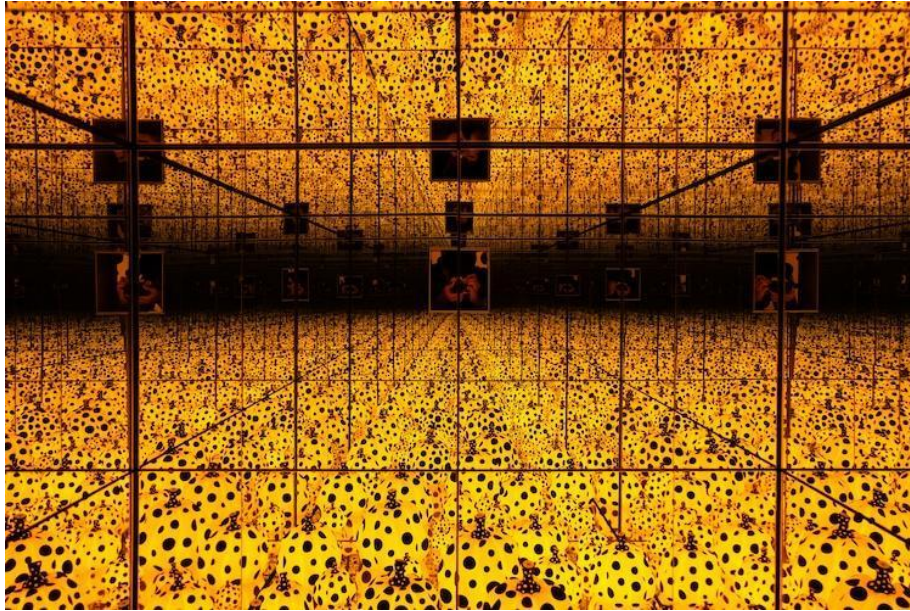
Esto no es necesariamente bueno ni malo, simplemente es una situación que existe. Gracias a la reproducción de la obra de arte, ésta se vuelve accesible a más personas, incluso al grado de volverse parte de la cultura pop.

La obra aurática es el perfecto ejemplo de la figura de Arte que mencionó anteriormente la definición de Gombrich (1989), puesto que lo que él propone como “un fantasma y un ídolo” se refiere a una obra lejana, ritual, de naturaleza casi divina, mientras que la obra post aurática permite una menor rigidez, que abre las posibilidades a manifestaciones artísticas más libres, y abre la puerta a una mayor exploración y experimentación del arte mismo.

Ejemplos de una obra post-aurática podrían ser las famosas calabazas de la artista japonesa Yayoi Kusama, quien expresa constantemente su amor por este vegetal a través de la pintura y la escultura. En 2016 inauguró su instalación *All the Eternal Love I Have for the Pumpkins* (Fig. 4), donde una sala de espejos repetía las imágenes de sus esculturas de calabazas hasta el infinito. Así pues, a pesar de que esta obra podría considerarse “profana”, es innegable que la repetición de la imagen llevada al extremo es el principal atractivo de la misma, así como la principal cualidad sensible que llevaría al espectador a la experiencia estética. Esta repetibilidad también es inevitable en el arte culinario, puesto que para que la gente pueda explorar la experiencia estética de estas obras, tienen que destruirse y rehacerse una y otra vez con cada plato que es consumido. Crear una obra de arte culinario y permitir que sólo se experimente una vez (es decir, que sólo una persona la consuma) con tal de conservar su unicidad sería tan absurdo como crear una pintura, y permitir que una sola persona la vea para proceder a destruirla. Y aún así, la experiencia de cada comensal experimentador no sólo será diferente para cada uno, sino que, similar a la forma en la que ocurre cuando, por ejemplo, se lee el mismo libro en distintas etapas de la vida, la recepción del mensaje y la experiencia cambiará en cada ocasión, por lo que no se puede realmente decir que una pieza culinaria carezca del todo de unicidad.

#### Figura 4

*All the Eternal Love I Have for the Pumpkins* (2016), por Yayoi Kusama



*Nota.* Imagen de *All the eternal love I have for the pumpkins* [Fotografía] Tomado de: My Modern Met, 2019, <https://mymodernmet.com/es/yayoi-kusama-calabazas/>

#### I.1.6 Obras de Arte que manipulan las “reglas”.

No se puede pasar por alto la eterna discusión sobre qué es arte y que no. Cada vez que una época de la historia de la humanidad recurre al establecimiento de cánones para determinar su arte, llega un Marcel Duchamp<sup>6</sup> a tirar todo por la ventana.

Por esto, se considera relevante para esta investigación revisar el concepto del *Ready made* u *Objeto encontrado*. Se trata de un objeto común que se convierte en una obra de arte gracias a la intervención de un artista. El ya mencionado artista Marcel Duchamp, es famoso (y escandaloso) principalmente gracias a su obra “La Fuente” (Fig. 5), la cual consiste en un urinal comprado y firmado bajo el seudónimo R.Mutt, el cual se mostró en una exposición de la Sociedad de Artistas Independientes, fundada en 1884 con el propósito de crear espacios donde los artistas rechazados

---

<sup>6</sup> Famoso artista dadaísta, creía en la creación libre del arte, sin necesidad de una formación. Resultó polémico debido a sus obras, las cuales generaron opiniones divididas por el público de la época.

por el Salón de París pudieran exponer su arte. El lema de esta sociedad refleja esta idea: “Sin jurado ni premios”.

El famoso orinal es un objeto cualquiera, totalmente fabricado, pero, aunque aún hoy en día se considera polémico. Muchas personas, museos y autoridades del arte lo han validado como una obra de arte, debido a que un artista (Duchamp) lo valoró, lo tomó, lo firmó y finalmente lo expuso en una galería, gesto que permitió la (casi) inmediata legitimación de su obra ante las instituciones, aunque se debe resaltar que el mismo artista se permitió legitimar su propia obra desde el momento en el que decidió apropiarse de ella, firmarla, y darle él mismo el estatus de arte antes incluso de contar con una reacción por parte del público.

### **Figura 5**

*La Fuente*, 1917, por Marcel Duchamp bajo el seudónimo R.Mutt



Imagen tomada de: <https://artenlasredes.blogspot.com/2019/01/fuente-de-marcel-duchamp.html>

Ahora se ven en las galerías plátanos pegados con cinta a una pared <sup>7</sup>, por poner un ejemplo. Obras que dejan pasmado al público general y preguntándose por qué algo como eso se considera arte, si no es ni una pintura, ni una escultura, apenas calificando como artefacto, que ofrece una nula experiencia estética, que cuyo mensaje es tan hermético que es casi incomprensible, y que probablemente a la mañana siguiente, la persona encargada de la limpieza la vaya a tirar a la basura <sup>8</sup>.

A los artistas siempre les ha gustado jugar con el concepto de arte de forma que puedan utilizarlo a su favor. Gracias a ello la humanidad tiene obras que deliberadamente ignoran los cánones. De ahí obtenemos obras sin técnica o sin significado (Duchamp), obras que se hacen y deshacen (Banksy<sup>9</sup>), u obras que se repiten mil veces (Kusama). Danto (1998) habla de esto cuando se refiere al “fin del arte” refiriéndose al arte contemporáneo (o lo que él llama post-histórico), de forma que “Ningún arte está ya enfrentado históricamente contra ningún otro tipo de arte. Ningún arte es más verdadero que otro, ni más falso históricamente que otro.” (pág. 49), por lo que el objetivo ahora es, precisamente, deshacerse de todas las limitaciones que imponía en su momento el arte, creando un tipo de arte más libre. Por eso es que a este tipo de obras, cuando son de interés para el mercado, se les sigue llamando arte.

## I.2 Definición de Artista

El concepto de artista ha cambiado tanto como el concepto del arte mismo a lo largo de la historia. Hoy en día, se considera *artista* simple y sencillamente a aquella persona que haga arte, de acuerdo con la definición aceptada de arte de cada época de la historia, y junto con la concepción del artista mismo.

---

<sup>7</sup> La obra *El Comediante* (2019), obra del artista Maurizio Cattelan, presenta un plátano pegado a la pared con cinta. Posteriormente, el artista David Datuna se comió el plátano y nombró a su intervención *Artista hambriento*. El plátano fue reemplazado después.

<sup>8</sup> En el año 2004 una trabajadora de intendencia en el Tate Britain lanzó a la basura una pieza de una obra de Gustav Metzger. Sin embargo, este hecho ha ocurrido múltiples veces con diversas obras y en diversos museos.

<sup>9</sup> El artista británico Banksy creó una obra que se “autodestruyó” al ser subastada. Dicha ilustración ya había sido realizada antes como un graffiti en Londres.

En *La Invención del Arte*, Shiner (2004) menciona cómo Aristóteles contrastó arte productivo (*techné*) con sabiduría ética (*fronesis*). Aristóteles (1140 a.C.) en la *Ética Nicomaquea*, citado por Shiner, define *techné* como "destreza en hacer algo bajo la guía del pensamiento racional". (pág. 50)

Durante siglos se ha conservado esta creencia de que el artista es simplemente una persona talentosa en su oficio, sea el que sea, pues se debe recordar que incluso en un cierto momento histórico, como la edad media, la aritmética junto con algunas otras disciplinas era considerada una forma de arte, antes incluso de que el concepto de arte como se conoce en la actualidad, fuera concebido.

En 1961, Piero Manzoni creó la famosa *Mierda de Artista* (Fig. 6). Esta obra muestra un paralelismo interesante al usar un artículo cotidiano, como es una lata en pleno apogeo de la comida enlatada, para crear una obra que en su momento criticó este arte en serie que se empezó a crear en la época. Este no es sólo un artefacto que se burla de la idea de que "todo lo que el artista hace es arte", sino que trae consigo una interesante reflexión sobre los hábitos de consumo de la población. Arte sin alma, comida sin alma.

No es casualidad que durante el siglo XIX la comida fuera un motivo constante en el arte. Miño (2020) menciona sobre esto "La manera en la que cocinamos y comemos son lenguajes que comunican valores políticos, sociales, íntimos e históricos a través de sabores y texturas. Mientras el acto de cocinar construye identidades, el acto de comer y saborear las consume." (pág. 62). Por ejemplo, el artista Daniel Spoerri retomaría una narrativa similar a la de Manzoni en su *Mierda de Artista* con sus ready mades ensamblados como mesas recién desocupadas por los comensales. A su vez, Andy Warhol, Wayne Thiebaud, entre otros artistas de la época, mostrarían a través del arte, cómo la forma de comer cambió para siempre con la llegada de la comida industrializada.

Pollan (2014) hace un análisis muy interesante sobre el acto de comer, no sólo por la forma en que la relación humana con la comida ha cambiado, sino en cómo la relación entre humanos ha cambiado gracias a esta relación con la comida. Pone como ejemplo constante en su libro la convivencia que se da alrededor de una olla o de un fogón mientras la comida se cocina y después, al momento de la degustación y lo contrasta con la experiencia contemporánea de las cenas de microondas. Cuenta una anécdota sobre cómo después de haber pasado meses aprendiendo a

cocinar platillos exquisitos para su familia, un domingo pensó en hacer una “noche de microondas”, donde cada miembro de la familia tomaría del supermercado algún platillo congelado que le apeteciera. Pollan concluye de ese experimento que fue “una de las noches menos familiares que hemos tenido ... solo durante algunos minutos logramos coincidir, ya que siempre había uno de nosotros que tenía que levantarse y mirar el microondas” (pág. 200) Pollan piensa en lo vacío de esa experiencia de “cocinar” que involucra una despersonalización de la comida y la ausencia del sentimiento de colectividad que provee la cocina tradicional en pos de la practicidad de la comida industrializada. Y es que, si bien, esta reflexión sobre los hábitos alimenticios de la humanidad puede parecer poco relevante, es importante revisar este tipo de historias, ya que la evolución de la alimentación revela a su vez la evolución humana y su relación con el entorno en términos no sólo biológicos, sino también socioculturales.

### Figura 6

Merde d'Artiste (Mierda de Artista), 1961 por Piero Manzoni.



*Nota.* Merda d'artista [Fotografía], por Jens Cederskjold, 2010, Tomado de: Wikipedia, [https://es.wikipedia.org/wiki/Mierda\\_de\\_artista#/media/Archivo:Piero\\_Manzonei\\_-\\_Merda\\_D'artista\\_\(1961\)\\_-\\_panoramio.jpg](https://es.wikipedia.org/wiki/Mierda_de_artista#/media/Archivo:Piero_Manzonei_-_Merda_D'artista_(1961)_-_panoramio.jpg)

Manzoni no fue el primer artista ni el último en abordar el concepto de “arte” de forma irónica y hasta burlona, y su obra aún permanece en museos de renombre, donde él es reconocido como un artista consagrado. Nadie pone en duda los dotes artísticos de Manzoni cuando ve su obra en dichos museos, a pesar de que en su momento sus obras pudieron haber sido escandalosas. El arte culinario tiene problemas semejantes cuando se presenta la problemática de qué es sólo gastronomía o cocina de autor y en qué momento se vuelve arte culinario.

### **I.3 Definición de arte culinario**

Para poder definir al arte culinario, primero se debe hacer una distinción entre éste y la gastronomía como disciplina general. La palabra “gastronomía” se refiere al estudio de la relación del ser humano con su alimentación. El gastrónomo (o cocinero) es el profesional que se encarga de esta disciplina. Este término resulta muy simplista si se considera que cualquiera que sepa sazonar un plato se puede considerar un gastrónomo. A pesar de ser una profesión respetable y que dicho trabajo es de vital importancia para el arte culinario, este trabajo de tesis no está enfocado en el concepto de la comida o la cocina por sí misma, sino que el arte culinario como es propuesto aquí tiene otras implicaciones que serán mencionadas en futuros apartados. (Ver capítulo 5)

El arte culinario se suele definir como una forma creativa de preparar los alimentos. Otros términos que se utilizan de forma similar son “cocina de autor” o “cocina tecnoemocional”, que aunque tienen inclinaciones artísticas, en esta investigación quedan descartados. El primero, debido a que la “cocina de autor” se enfoca más en la búsqueda del chef de demostrar un estilo que le sea propio, mientras que la “cocina tecnoemocional” suele estar muy enfocada a métodos experimentales de cocina que a menudo involucran la gastronomía molecular, por lo que el término podría ser muy cerrado para los propósitos a los que se refiere el arte culinario como será definido en esta investigación.

Por otra parte, a menudo la definición común de arte culinario se queda muy corta, ya que el arte culinario representa más que sólo creatividad, puesto que no sólo se requiere de un espacio que lo legitime, sino de una aceptación y entendimiento particular por parte de quien lo consume. Por ende, para este trabajo de tesis el término precisa ser definido de una manera particular que

lleve al lector a la comprensión plena del concepto al que se estará refiriendo en próximos apartados. Aquí, el principal rasgo que se comparte con el arte es la búsqueda de la experiencia estética (ver punto IV.2). Este consumidor y buscador de dicha experiencia será llamado de ahora en adelante, *experimentador*, puesto que no es un *observador* o *espectador* (como quienes observan una pintura o escultura) ni un *comensal*, que es un término reduccionista al referirse simplemente a alguien que come, ignorando del todo la voluntad y el ejercicio de enfrentarse a la obra con la sensibilidad necesaria y el trabajo intelectual que dicho experimentador requiere.

#### **I.4 Definición de artista culinario**

Puede parecer contradictorio hablar sobre cómo el arte es un concepto vivo después de haber hablado sobre la muerte del arte que define Danto, pero lo cierto es que se está hablando sobre la misma cosa, ya que si el arte es tan cambiante como el tiempo mismo, los conceptos y los discursos que definen la obra de arte también se reestructuran y reinterpretan una y otra vez. De la misma forma, resulta una obviedad que el artista cambia también. En la contemporaneidad y para este trabajo de tesis, el *artista culinario* es la figura que combina las dos disciplinas que atañen a este trabajo de investigación: arte y cocina. Esto se contrapone a la noción del chef o del gastrónomo, ya que, aunque el artista culinario es, primero que nada y por meras cuestiones técnicas, un chef, el artista culinario debe ser un ente creativo, diestro en su técnica, pero, además, su obra culinaria debe enviar un mensaje o proponer de alguna forma un *statement*. Un artista culinario es, simple y sencillamente, aquel que hace arte culinario. (Ver punto I.1.1)

De la misma forma, el arte que produce el artista culinario será llamado en esta investigación *pieza culinaria*, puesto que de esta manera se podrá diferenciar cuando se esté hablando de gastronomía, con el término *platillo*.

## **I.5 Conclusiones del primer capítulo**

Conociendo las definiciones elaboradas de cada concepto, se puede concluir que, dado que el arte es un concepto cambiante, las manifestaciones artísticas también cambian junto con los conceptos y con el paso del tiempo, explorando constantemente los límites del mismo.

En la actualidad hay más apertura y más tolerancia a diversas manifestaciones, de modo que seguir los cánones antiguos no es un requerimiento para que algo sea considerado arte, porque la búsqueda del arte contemporáneo va más allá. Es un arte diverso y libre que en su práctica refleja la complejidad del mundo y sus cuestiones socioculturales, y que además fomenta la reflexión y el diálogo con el espectador (o experimentador, en el caso del arte culinario), haciendo uso de una gran variedad de tecnologías, técnicas, materiales y lienzos; tantos, que es posible crear arte prácticamente con cualquier cosa.

En esta época, donde se puede crear arte con todo, a veces es difícil distinguir qué se puede llamar arte y qué no. Cientos de años después del comienzo del arte, aún existe ese predicamento. Pero, aunque nunca se llegue a una conclusión cerrada o definitiva, se puede seguir disfrutando de siglos de arte pasado y presente, que recuerden a la humanidad constantemente que lo más importante es tener en cuenta las búsquedas que ha tenido cada arte de su tiempo y las que tendrá en el futuro, lo que vuelve una opción factible la incorporación de nuevos medios y manifestaciones al sistema de arte contemporáneo.

## Capítulo II - Herencia histórica y cultural

Ya que se han revisado algunas similitudes entre el arte y el arte culinario, surgen algunos problemas a explorar. Uno de éstos es el eurocentrismo, el cual continúa presente en las sociedades contemporáneas y que afecta todos los ámbitos de la vida cotidiana. Previo a la revisión sobre este dilema, tanto en el arte culinario como en el arte, es preciso hablar sobre cómo se ha llegado a ponderar lo europeo como base y canon para las costumbres de los países americanos. Todos los países de América han sido conquistados por países europeos, principalmente Italia, Inglaterra, Portugal y España. Dichos países no sólo trajeron sus costumbres y religiones, sino también su tecnología, animales e ingredientes, que dieron origen al sincretismo religioso, cultural y gastronómico. En el tema del arte, Flores (2003) habla justo al inicio sobre cómo se dio inicio al problema del eurocentrismo y cómo esa visión permanece hasta la actualidad.

“La concepción occidental del arte tuvo su punto de partida en el mundo de las ideas de Platón -donde la idea de Belleza era la única "sensible"- y se constituyó a través de las estéticas aristotélica, neoplatónica, tomista y otras, hasta culminar en la kantiana”. Pág. 31

Aquí es importante recalcar de qué forma no sólo la idea que se tiene sobre lo que es el arte está muy enfocada en los ideales europeos, sino también en la idea de la belleza como punto de referencia para determinarlo, sin embargo, la idea de belleza está fuertemente centrada en cuestiones culturales, por lo que, bajo esta lógica, si algo se sale de los cánones estéticos de occidente, de inmediato se vuelve algo no digno de llamarse arte.

Esta influencia europea ha sido visible en todos los ámbitos de la cotidianidad y no sólo en la sociedad contemporánea, sino que, desde la época de la colonia, dicha influencia ya estaba completamente asentada, comenzando este periodo oficialmente en el año 1521 en lo que hoy en día es México y a lo largo del siglo XVI en el resto de Hispanoamérica, dando lugar a la fusión entre las culturas americanas y europeas. Lavín y Benítez (2021) lo explican en el libro *Sor Juana en la cocina*:

“Eran tiempos de la Colonia, el mestizaje del país se cocinaba en todos los ámbitos: el lenguaje, los edificios, la traza urbana, los rituales religiosos, la descendencia. Convivían españoles, criollos, mestizos, indígenas y esclavos negros. Pero en donde el mestizaje se

practicaba cotidianamente era en el fogón, allí donde los productos del Viejo Continente y los de América forzosamente convergían en el afán de recrear algún platillo a semejanza de las tradiciones españolas, o con la inventiva que los sabores, los colores y el legado prehispánico de esa latitud más tropical proveían.” (pág. 15)

México pasó por un extraordinario proceso de mestizaje, donde el sincretismo cultural transformó por completo las tradiciones culinarias del país, dado que en las cocinas solían convivir mujeres de todos los estratos sociales y castas.

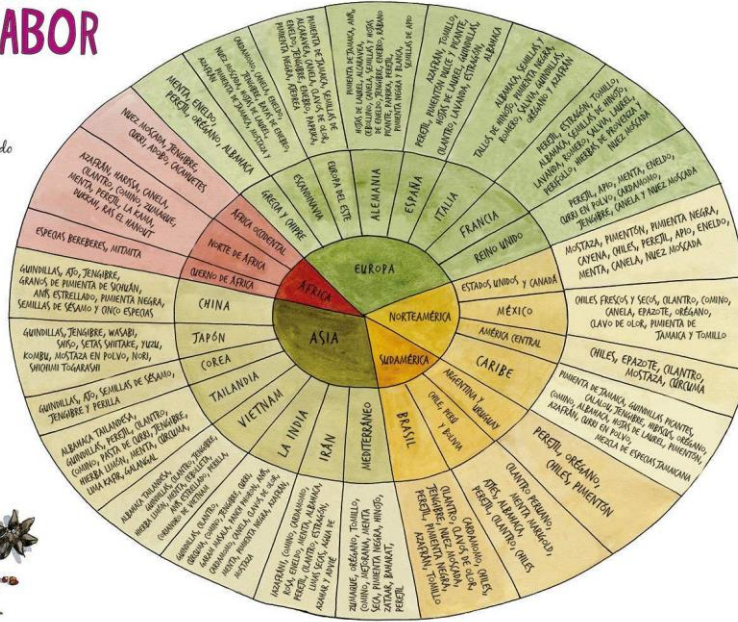
“Comer era asunto de todos los días, así que en el fogón de las familias acomodadas y en el de los conventos, donde las mujeres españolas, criollas, negras e indígenas concurrían, nació la comida mexicana, mestiza por definición, pródiga e imaginativa por geografía y desesperación”. (pág.15)

Como se observa en esta cita del mismo libro, cada persona presente de cada cultura trató de recrear en las cocinas lo que conocían de sus lugares de origen. Cada gastronomía típica del mundo cuenta con ingredientes que fueron transportados de una forma u otra hasta ese sitio en particular, y que se volvieron icónicos al momento de ser usados en el día a día de las personas (Fig. 7). De ahí que ahora tengamos arroz rojo (inspirado por el arroz Jollof, de origen africano), o polvorones sevillanos (de origen español).

Figura 7

## EL MUNDO DEL SABOR

UTILIZA ESTA RUEDA para ELEGIR QUÉ CONDIMENTOS USAR cuando COCINES RECETAS de DISTINTAS PARTES DEL MUNDO. INCORPORA HIERBAS y ESPECIAS a las BASES AROMÁTICAS y a LOS ADEREZOS para AÑADIR MÚLTIPLES DIMENSIONES de un MISMO SABOR a UN PLATO.



Mapa de ingredientes de acuerdo con las gastronomías que se han apropiado de ellos alrededor del mundo. Tomado de Sal Grasa Ácido Calor pág.225, Samin Nosrat, 2018, Neo-cook

Aún en la actualidad se pueden obtener libros tales como *La Cocinera Poblana o El Libro de las Familias* (1877), libro que en su tiempo sirvió como una guía llena de fórmulas para cocinar y que continúa siendo un gran testimonio de este mestizaje, puesto que cuenta con recetas de origen francés y español, junto con las recetas que se crearon en Puebla, México, durante el periodo colonial.

## II.1 Eurocentrismo

Para abordar este tema en la presente investigación, es preciso establecer en qué consiste el eurocentrismo y de qué manera la visión eurocentrista ha afectado la percepción humana. El eurocentrismo es la visión surgida durante el Renacimiento que toma en cuenta únicamente una perspectiva del mundo propia de la experiencia europea occidental. Dicho problema ha estado vigente en América desde la época de la conquista, ya que los europeos al llegar, trajeron consigo su ideología y la transmitieron posteriormente durante la colonia. Estela Ocampo (2011) menciona respecto a esto:

"Las sociedades europeas del siglo XV elaboraron ... formas espaciales características, circuitos de producción y de consumo de arte, definieron precisamente qué es una *obra de arte*. Estos conceptos, productos de una peculiar situación histórica y social, no se pusieron en duda hasta comienzos del siglo XX, y fueron impuestos progresivamente a otras civilizaciones basándose en una superioridad técnica. Los objetos provenientes de sociedades primitivas, para poder adecuarlos a una contemplación puramente formal, fueron despojados de sus significados originales reemplazándolos por unos valores estéticos universales a imagen y semejanza de la cultura europea" (pág. 81)

Sobre esto hay que añadir que, si bien, muchas de las tradiciones prehispánicas han sobrevivido o evolucionado para mezclarse con las tradiciones europeas, muchas otras cosas se han perdido a través del tiempo. Se puede complementar este tema con lo que Flores (2003) menciona:

“se tendió a hacer coincidir lo estético con lo artístico, o con lo artístico culto, expulsando o marginando otras categorías. Sólo el desarrollo de la teoría estética y las prácticas consiguientes llevaron a considerar otros sistemas estéticos u otras categorías de lo artístico” Pág. 31

Y es que, los cánones estéticos europeos y su sistema de arte se volvieron suficientemente importantes como para que incluso en la actualidad haya gente que cree que sólo la pintura y la escultura, realizados bajo dichos cánones, son disciplinas dignas de ser llamadas “arte”, y dejando de lado completamente otros tipos de arte “menos tradicionales” (ver punto I.1.4).

El problema con cerrarse a esas manifestaciones como las únicas posibles o “reales”, es la idealización de la cultura europea y el rechazo a las manifestaciones que existieron en América antes de su llegada, lo cual derivó en la problemática latinoamericana de “¿dónde queda el arte Americano?”. Cuando los cánones europeos están tan arraigados a las culturas americanas, ¿Cómo puede existir el arte sin Europa? Esta respuesta se desarrollará a lo largo de esta investigación.

### **II.1.1 Eurocentrismo en el arte**

El problema al tratar de definir el arte liberado de los cánones europeos, es que el arte en su origen mismo, es un concepto europeo, puesto que parte de los vocablos *ars*, en latín, y *techné*, en griego (ver punto I.1). La búsqueda latinoamericana por obtener un arte que le sea propio, ha sido un tema complejo, puesto que si el arte en sí mismo, es europeo ¿Cómo se puede hacer un arte latinoamericano sin caer en el exotismo? Sin embargo, sería una búsqueda absurda tratar de cambiar la palabra *arte* por otras palabras que abarquen el concepto nacional o local del arte de una comunidad, ya que en automático se le estaría segregando del resto del arte. Lo que sí se puede hacer, es abrir la palabra y el concepto de arte para que abarque más terreno. Danto (1998) menciona:

“de ningún modo las obras de arte necesitan parecerlo, dado que una definición filosófica del arte debe ser compatible con cualquier tipo de arte, con el arte puro de Reinhardt, pero también con el ilustrativo y decorativo, figurativo y abstracto, antiguo y moderno, de Oriente y de Occidente, primitivo y no primitivo, por más que éstos puedan diferir el uno del otro.” (Pág. 58)

Danto entiende bien la importancia de la apertura del arte a distintas manifestaciones más allá del arte dentro de la historia del arte y reconoce en su texto que durante mucho tiempo, ha habido arte que no ha sido considerado como tal por salirse de los cánones. En América ha habido abundancia de artistas que lo han intentado, es difícil pensar en pinturas o dibujos que ignoren del todo esos ideales, puesto que, incluso de manera inconsciente, los artistas ya están acostumbrados a saber combinar qué colores y poner atención a la composición de acuerdo con cánones ya establecidos.

A pesar de esto, no se puede ignorar la búsqueda esencial del arte de artistas como Tarsila do Amaral (Fig. 8) quien dedicó su vida a crear un arte que prescindiera de los ideales europeos para ser puramente brasileño, inspirándose en los colores, formas y paisajes brasileños y abordando las problemáticas del Brasil que conoció para crear una identidad visual propia.

### Figura 8

*Abaporu*, 1929, por Tarsila do Amaral.



*Nota. Abaporu*, [Fotografía] Tomada de Surface: <https://www.surfacemag.com/events/tarsila-amaral-inventing-modern-art-brazil/>

El dilema de qué es lo que vuelve al arte propio de un territorio o cultura, es tan complejo como el dilema eterno sobre lo que es arte y lo que no. La respuesta está en los mismos habitantes de dicho territorio. Al arte propio de los pueblos originarios de América se les suele llamar “arte popular” como una forma menor de arte, y “artesanía” como una forma de resaltar el carácter repetitivo de los artefactos. Este tipo de distinciones, además de ser, en esencia, clasistas y/o

racistas, pierden de vista los aspectos culturales y tradicionales que se ven reflejados en dichos artefactos. Habitualmente, el único reconocimiento que se le ha dado al arte de pueblos originarios de todo el mundo, está legitimado por las mismas instituciones europeas. Flores (2003) menciona:

“La expansión de la cultura occidental ... Impuso disciplinas como la Estética, la Historia del Arte, la Crítica de Arte y organizó museos de arte, acumulando objetos que muchas veces no habían nacido bajo el signo del arte, o que eran el resultado de la apropiación llevada a cabo por las numerosas empresas coloniales.” Pág. 31

Hay que resaltar esto último, ya que el tema de la apropiación de dichos artefactos fue llevada a cabo con propósitos económicos de por medio, por ejemplo como cuando los coleccionistas ingleses comenzaron a importar reliquias egipcias como signo de bonanza económica y por el exotismo de los propios objetos, pero guardando poco respeto por los mismos, cuando muchas veces estos artefactos son realmente significativos para las culturas a las que pertenecen. Por ejemplo, el Arte Wixarika (Fig.9) representa la cosmovisión de una cultura entera, además del sentir y la experiencia del artista en relación a ese universo.

### Figura 9

*La fuerza de Kieri Awatusa se prueba*, 1974, por Tutukila Carrillo.



*Nota.* Obra en estambre *La fuerza de Kieri Awatusa se prueba*. Imagen tomada del Centro de investigación Wixarika.  
<https://wixarika.org/es/arte>

A pesar de esto, los amantes del arte valoran más la opinión popular y la de las instituciones del arte para discernir arte de artesanía, incluso si desde inicios del siglo XX las obras de arte se volvieron “repetibles” en términos visuales (ver el término *Readymade* en el punto I.1.6). Es pertinente recordar que las instituciones del arte son agentes que sirven a las necesidades de un mercado. Dichas instituciones definen ante el mundo, lo que se puede llamar arte y lo que no, dándose licencias incluso si las obras caen más en los terrenos del diseño o de las artes decorativas e ignorando deliberadamente las posibilidades utilitarias de los artefactos, y legitimando como arte objetos que no necesariamente lo son.

Al parecer, se llama “arte” cuando Jeff Koons hace miles de copias de un perrito de globo gigante, o cuando Damien Hirst “hace” “sus” *spot paintings*, pero se llama “artesanía” cuando una persona anónima pega miles de chaquiras en un objeto de barro hecho con sus propias manos, llevando un proceso técnico y creativo, cargado con la tradición y cosmovisión de su cultura. Afortunadamente, el arte Wixárika ya es más reconocido popularmente como arte, pero aún existen muchas manifestaciones propias de diversos pueblos originarios que continúan siendo menospreciadas.

Un desprecio similar se lleva el artista culinario cuando se habla sobre cómo el arte culinario no es arte “real”, puesto que, al contar con un equipo completo de trabajo, la participación que éste tiene al momento de cocinar y montar cada platillo, se ve limitada por la misma dinámica y logística de una cocina, además de tener el mismo carácter repetitivo que se observa en la artesanía. Esta misma dinámica ocurría en los talleres artesanales del Renacimiento, donde el crédito mayormente se lo llevaba el maestro artesano encargado del taller. Es importante resaltar esto, pues resulta obvio que para ciertos tipos de obras plásticas, por ejemplo, obras escultóricas monumentales, se requiere un equipo de trabajo, puesto que el artista, simplemente por sus capacidades físicas, no podría encargarse de todo solo. Aún así, nadie duda de su autoría. Aquí es donde entra este paralelismo entre quién cocinó/ideó esta pieza culinaria y quién creó/ideó la obra de arte.

## II.1.2 Eurocentrismo en la cultura

Para poder hablar sobre el problema del eurocentrismo en la cultura, primero se debe hacer una revisión sobre lo que significa la cultura y de qué manera se ve afectada al entrar en contacto con culturas de otros países o lugares del mundo.

Raymond Williams, citado por John Storey (2002), sugiere que la palabra “cultura” puede definirse de las siguientes formas: “En primer lugar, la palabra cultura puede usarse para referirse a «un proceso general de desarrollo intelectual, espiritual y estético» Así como “«un modo de vida específico, ya sea de un pueblo, un período o de un grupo»” (pág. 14)

La historia muestra cómo los pueblos conquistadores por lo general han recurrido al genocidio cultural para lograr su cometido, puesto que no sólo se trata de la toma de un territorio, sino de la imposición de creencias y modos de vida, es decir, de su cultura. De ahí que muchos años después de la conquista de los Estados Unidos y Canadá, aún se hiciera el intento por cambiar las ideas de las personas indígenas a través de las despreciables escuelas residenciales para niños, las cuales cesaron de existir apenas hasta 1996. Este último es solo uno de los ejemplos de transculturación que han ocurrido en América, donde las culturas de los pueblos originarios se ven reemplazadas hasta acoplarse a la cultura dominante.

Las consecuencias de esto aún son visibles, y no sólo en Canadá o Estados Unidos. La marginalización de los pueblos originarios es un problema vigente en toda América, problema que se vuelve evidente a través de su exclusión en estructuras de poder, la forma en la que son representados en los medios (cuando llegan a ser representados), y, sobre todo, en el racismo cotidiano al que se enfrentan día a día en una sociedad que aprendió los cánones europeos demasiado bien, pues sus formas de vida, tradiciones, vestimenta y hasta idiomas, son constantemente despreciados en favor de las maneras europeas.

### II.1.3 Eurocentrismo en el arte culinario

Cualquier persona que presume saber de comida, sabe que muchas de las bases de la cocina están en la gastronomía francesa, española e italiana. Las técnicas más básicas de cocina pertenecen a dichas culturas y son esas técnicas las que se suelen enseñar en las escuelas de gastronomía. Tal como en el desarrollo de las academias de arte.

Según la página *Taste Atlas*, la lista de las 50 mejores cocinas del mundo está encabezada por cinco países europeos: Italia, Grecia, España, Rumania y Francia. Aunque, por supuesto, la lista incluye países de todos los continentes, no se puede ignorar la preferencia por la gastronomía europea y la influencia que ésta ha tenido en la gastronomía de todo el mundo.

Sandra Aguilar, autora del artículo "Alimentando a la nación: género y nutrición en México (1940–1960)" (2008) habla sobre el desprecio general de "la dieta de los pobres", término utilizado por el sociólogo Julio Guerrero (1901), citado por Aguilar<sup>10</sup>, quien sostenía que la dieta a base de maíz y chile era lo que mantenía a la población mexicana de la época en el atraso social. Guerrero también criticó abiertamente la comida de origen indígena, además de promover la adopción de la cocina europea, específicamente la francesa y la española.

En las escuelas mexicanas de la época posrevolucionaria, era común que las mujeres aprendieran a cocinar comida europea, y aunque gracias a José Vasconcelos se empezó a reconocer el valor de la comida mexicana, las maestras de la época por lo general preferían seguir enseñando platillos europeos, que eran más populares y estaban mejor vistos, ya que incluso tiempo después, para 1940 el estigma de la comida mexicana no estaba totalmente eliminado. Aguilar también menciona en sus conclusiones que los estudios realizados en 1950 por el INN<sup>11</sup> revelaron que los indígenas otomíes tenían mejores hábitos alimenticios que algunos miembros de la clase trabajadora de la ciudad de México. Aun así, los médicos de la época no reconocieron ni recomendaron la cocina indígena mexicana, a pesar de ser rica en variedad de alimentos de origen vegetal y animal, lo cual demuestra que la investigación se vio sesgada por la ideología.

---

<sup>10</sup> En el mismo artículo del 2008

<sup>11</sup> Instituto Nacional de Nutriología

Incluso a la fecha, en una universidad de gastronomía (o bien, clases de cocina en general), los estudiantes aprenden a hacer un *bouquet garni*, un *mirepoix*, o un *sofritto*, o a “pochar huevos”, además de las 5 salsas madres de la cocina, que son la *Béchamel*, la *Hollandaise*, la *Velouté*, la *Espagnole* y la *salsa de tomate*. Estas técnicas básicas son propias de la cocina europea y se han vuelto las bases para la gastronomía de todo el mundo.

Las técnicas tradicionales de cocina de una cultura han sido transmitidas más fácilmente a través de la herencia de las recetas que pasan de generación en generación, (de una forma muy similar a como se transmite la cosmovisión de los pueblos y sus manifestaciones de arte) y a través de las personas que aún las recuerdan, y no tanto por medio de una academia. Todo mundo ha escuchado el cliché de “la receta familiar” o “como lo preparaba la abuela”, y es de esa forma que las nuevas generaciones aprenden a cocinar las recetas de su familia y aquellas propias de su cultura. Así mismo, en momentos históricos donde el índice de analfabetismo ha sido alto o bien, ni siquiera había una tradición escrita como tal, las recetas y técnicas se transmitían a través de la tradición oral. En el caso de México, por ejemplo, hubo representaciones de tamales en algunos códices y murales prehispánicos desde el siglo I, sin embargo, las descripciones como tal se empezaron a realizar hasta el siglo XVI a través de códices, tales como el código Florentino, donde se representan algunas de las tradiciones gastronómicas que se llevaban a cabo durante las festividades.

#### **II.1.4 Caso de estudio: Alex Atala y la lucha por la dignificación de los ingredientes nacionales**

En este apartado se revisará el trabajo del chef y artista culinario (ver punto I.4) Alex Atala, cuya intención es la dignificación de los ingredientes oriundos de su país natal, Brasil, así como la de su gastronomía tradicional.

Alex Atala es un chef que se ha dedicado a la generación de una nueva gastronomía brasileña. Atala combina el uso de ingredientes locales y amazónicos con las técnicas tradicionales francesas, creando una cocina multicultural pero tratando de mantener ante todo, el espíritu brasileño. Su restaurante D.O.M en Sao Paulo, fue calificado en 2015 como el número 9 en los 50 Mejores Restaurantes del mundo según la página The World’s 50 Best Restaurants.

Una de las primeras cosas que el crítico de comida Luiz Américo Camargo menciona en el capítulo<sup>12</sup> del chef brasileño Alex Atala en la serie documental de Netflix *Chef's Table* es:

“Hace veinte años, salir a comer a Sao Paulo significaba ir a un restaurante francés o italiano ... Quizá para los brasileños, su comida no era comida de restaurante, una cocina con valor gastronómico, una cocina digna del ritual de vestirse elegantemente y prepararse para salir a comer” (minuto 4:11)

Esta suerte de desprecio por las tradiciones gastronómicas nacionales lleva un cierto paralelismo con la previa discusión sobre el arte y la artesanía (ver puntos II.1.1 y II.1.3), puesto que, de nuevo, la población demuestra una preferencia por el estándar europeo.

“Hay una interpretación cultural de los sabores” (minuto 14:50) Dice Atala cuando compara el caviar con el tucupí<sup>13</sup>, refiriéndose a la comparación que hace entre los sabores que culturalmente están (o no) relacionados con la elegancia. Atala habla sobre cómo a alguien se le ocurrió que el caviar es un ingrediente elegante, pero el tucupí no lo es. Uno podría atribuirlo a lo complicado que es conseguir dicho ingrediente. Preparar el tucupí tampoco es un proceso sencillo, pero culturalmente se le asocia con las culturas originarias o la cocina tradicional, y no con los restaurantes de categoría. La misma asociación se puede hacer en el Arte cuando se habla de “buen gusto” del arte con cánones europeos contra el arte popular, similar al concepto de las artes mayores y artes menores.

De la misma forma, el uso de insectos en la cocina brasileña usualmente está asociado con el hambre y la miseria. Para esto también se puede recordar un poco que Brasil, en los inicios coloniales, comenzó siendo poblado por portugueses huyendo de la miseria y algunos nobles con privilegios. Brasil tiene una historia delicada con la pobreza y es debido a esto que el uso de los insectos como alimento “elegante” resulta revolucionario.

Atala cuenta en su episodio una historia sobre una chef que prepara una salsa utilizando un tipo de hormiga amazónica y que tiene un sabor similar al jengibre y al “lemongrass” (lo que en México se conoce como zacate limón), esta hormiga es incorporada en un platillo (fig. 10) de su restaurante

---

<sup>12</sup> Volumen 2, capítulo 2

<sup>13</sup> Caldo de mandioca fermentado.

D.O.M, dándole un previo baño con polvo de oro, resaltando el tesoro que son los ingredientes amazónicos y otorgando el aire de sofisticación a los mismos a través de la presentación de los platillos.

### **Figura 10**

Hormiga amazónica con merengue



*Fuente.* Captura de video promocional tomado de: Netflix.  
<https://www.facebook.com/netflix/videos/823279734470543/>

“Logró que la élite comiera arroz y frijoles. Pero la presentación es sofisticada y hecha dentro de un contexto, y la gente se siente autorizada a apreciarla” (Camargo, minuto 40:23).

Esto ocurre también en el mundo del arte. Hay grandes obras, tanto de “artesanía” como de arte, que en el momento en el que se encuentran dentro de una galería o museo regional, funcionan junto a ese contexto, se “elevan” y la gente las toma en serio y las aprecia. En este caso, esa elevación o legitimación es otorgada por una institución. En el caso del arte culinario, dicha legitimación viene de parte del público experimentador, que se encarga de consumir la pieza culinaria (en todos los sentidos).

Esto lleva a una nueva situación a observar y es que, a pesar del noble intento por dignificar y elevar los ingredientes y platillos autóctonos, a menudo el artista culinario tiene que recurrir a la

cultura europea, o de “blanquear” la gastronomía típica a través de diversas técnicas o ingredientes que no le son propios, para lograr “darle categoría” a ésta, volviendo al dilema de Tarsila do Amaral, pues ¿cómo se puede concebir una forma de arte latinoamericano si para que dicha legitimación exista, se tiene que volver “potable” a través de un blanqueamiento?

En conclusión, se puede decir que Alex Atala hace un gran trabajo al momento de rescatar los ingredientes y la cocina brasileña tradicional e indígena, pero la forma en la que su trabajo artístico-culinario tiene que recurrir a integrar la tradición europea a su cocina para poder “elevarse” o “dignificarse” y ser reconocida por las élites, aunque válida, resulta un tanto decepcionante, ya que una parte de la experiencia estética debería ser el atrevimiento por parte del experimentador para acercarse a la pieza culinaria y adentrarse de lleno en lo que ésta representa y en las implicaciones que dichos ingredientes tienen al ser ingredientes propios de la cocina indígena amazónica.

## **II.2 La influencia del contexto histórico en el Arte y el Arte Culinario.**

La gastronomía tiene también una historia escabrosa. Rastrear los orígenes de los miles de especias y condimentos que se conocen hoy en día, es trazar una historia hacia épocas mancilladas de sangre, genocidio y esclavitud. Ya se habló sobre cómo se dio en México el sincretismo culinario (Ver introducción del Capítulo II), y si uno se remonta a lugares como Estados Unidos, se puede encontrar una historia similar.

Las personas esclavizadas en el norte de América trajeron consigo ingredientes de África occidental, tales como la okra, los pimientos o el ñame, y dando lugar a un importante sincretismo culinario que se extendió desde el sur este de Estados Unidos (principalmente el estado de Luisiana), donde además de la influencia africana, la gastronomía se vio afectada por la gastronomía acadiana (S.XVIII) y se fusionó con las tradiciones afro caribeñas, afro latinas, españolas y francesas. Dando origen a la comida cajún y la llamada “soul”, término que se popularizó alrededor de los años 60 para referirse a la cultura afroamericana.

De igual forma, el arte se modifica no sólo en relación a su contexto histórico-temporal, sino que la manera en que la migración se da en dicho periodo histórico y en ese territorio también afecta la forma en la que el arte se crea. En muchas partes del mundo se puede apreciar cómo la

confluencia de culturas se volvió vital para crear la identidad artística y culinaria del país. Por ejemplo, en Puebla, México, se encuentra un ejemplo muy bello de este sincretismo, y es el templo de Santa María Tonantzintla. Considerada la máxima expresión del barroco indígena en México. La gastronomía típica, por su parte, se modificó también en gran manera cuando llegó el ganado después de la conquista. Los tamales, por ejemplo, son ahora muy diferentes a lo que eran antes de la llegada de los españoles, puesto que México no contaba con cerdos y de esta forma, carecían de un ingrediente vital para su elaboración: la manteca.

Conocer la historia del arte y de la gastronomía por separado es importante porque de esa forma se vuelve evidente de qué manera funciona el arte culinario como arte (Fig. 11), al verse gravemente influenciado por el contexto histórico y la herencia que lo crea.

**Figura 11**

Diagrama ilustrativo sobre la influencia de la historia para la generación del Arte Culinario.

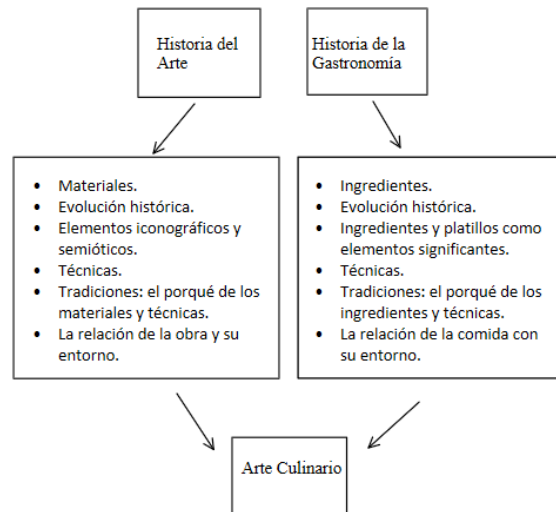


Fig. 11 Diagrama de elaboración propia.

Nota. A lo largo de la historia se muestra la evolución de cada punto y su influencia en los resultados. Se puede observar la similitud en sus respectivas historias y su convergencia en el Arte culinario.

### **II.2.3 Casos de estudio: Mashama Bailey, The Grey y la resignificación del espacio a través de la obra culinaria.**

El arte tiene el potencial de volverse un poderoso dispositivo transmisor de mensajes, a través de una obra de arte, una persona puede darse cuenta de la forma de pensar o de sentir de un artista. Muchas obras, sin embargo, requieren de su presencia en un espacio en particular para poder tener sentido o bien, hacerse más fuertes y dejar el mensaje bien claro.

Una galería es un cuarto vacío. Una simple habitación. Es la introducción de una o varias obras de Arte las que las convierten en galería. Así mismo, un objeto artístico puede no funcionar si está en un espacio acondicionado para otro propósito: un plátano con cinta en una cocina no es más que un plátano con cinta (ver punto I.1.6), pero integrar ese objeto al ambiente correcto, le da el potencial no sólo de obtener un significado sino también de ser legitimado. Sobre esto, es conveniente recalcar una vez más la influencia de las instituciones del arte y la forma en la que manipulan la opinión pública para lograr que ciertos artefactos sean tomados en serio, en lugar de verse sólo como lo que son. Por eso, si ese plátano alguien lo pega en una galería, se vuelve arte, porque la institución y el lugar proveen el espacio adecuado para la legitimación de la obra. Aunado a esto, se puede retomar el concepto del *objeto encontrado* del que se habló previamente, ya que justo consiste sacar un objeto de su contexto y resignificarlo: proveerlo de un propósito distinto al que fue creado.

El espacio es sumamente importante cuando se habla de la relación del arte con su entorno y esto no se limita sólo a las pinturas y esculturas, sino que el mismo uso del espacio en el arte culinario funciona con una dinámica similar a la que presenta el performance, pues el acto de comer en sí mismo es bastante performático. Muñoz (2022) menciona que “El espacio pasa a formar parte activa de la acción, es tan importante ese espacio que envuelve al cuerpo o al objeto como el propio cuerpo, el espacio pasa a ser presencia haciéndose perceptible.” (pág. 191). El espacio provee el contexto adecuado para proveer de significado a la pieza, llámese pintura, escultura, pieza culinaria o cuerpo. Es por esto que The Grey, siendo un lugar con tanto simbolismo en su existencia misma, funciona como un perfecto espacio para alojar las piezas culinarias de Bailey, junto con el acto performativo de su consumo.

Si sacar un objeto cotidiano de su contexto y proveerlo de un espacio que habitar, a la vez que relegarlo de su utilidad básica, es convertir el mensaje que transmite para volverlo arte, entonces es fácil ver *Comedian* y compararla con la capacidad del arte culinario (en este caso, las piezas culinarias de Mashama Bailey) de funcionar en conjunto con su entorno para resignificarlo. Por otra parte, no se puede ignorar el aspecto emocional e histórico de la gastronomía por sí misma. Bailey menciona en distintos momentos de su episodio:

“La comida sureña está cargada de emotividad, sobre todo cuando es una persona negra la que cocina” (minuto 4:10)

Como ya se mencionó en el punto anterior, la historia de un territorio es importante para reconocer la evolución y las implicaciones socio culturales de la comida. En esta cita, no se habla sólo de la cuestión emocional de la comida sureña de Estados Unidos, sino de que esa comida, como figura o ícono, está cargada de una significación importante propia de la comunidad afroamericana. Dicho símbolo se ve reforzado a través del contexto racial de la misma artista culinaria.

Bailey (2019) también menciona: “Las tradiciones y la comida narran una historia y preservan un legado”. (minuto 7:06) Esto refuerza la idea del rescate de la memoria, porque a través de una pieza culinaria se habla sobre cómo la tradición gastronómica trasciende el tiempo, habla, comunica y transmite la historia de una comunidad.

En el artículo *The Untold History of African-American Dishes That Defined the American Palate*, Twitty (2016) menciona algo sumamente importante sobre esta tradición culinaria y sus implicaciones socioculturales:

"No es sólo sobre la comida - es el mensaje. Mientras acercas el tenedor a tu boca, estás aquí para aprender y recordar que la justicia social y el mantener tradiciones de África a América, y de la esclavitud a la libertad, han sido siempre los ingredientes clave en esta cocina."<sup>14</sup>

Este mensaje sobre libertad es una de las razones que Bailey menciona durante el capítulo y el porqué sus padres no estaban de acuerdo con que ella se volviera cocinera después de haber

---

<sup>14</sup> Cita original en inglés

estudiado psicología, pues consideraban que Mashama se volvería el estereotipo de la cocinera negra que trabaja para familias blancas.

“quería tomarme la cocina con mucha seriedad y sabía que para poder hacerlo tenía que dedicarme a la gastronomía elegante” (minuto 23:22)

Es debido a esto que Bailey decidió dedicarse a la gastronomía de manera profesional, dado que ese estereotipo dañino ha dado como resultado (incluso hasta la actualidad) figuras como la famosa *Aunt Jemima*, ícono de la harina de hot cakes de Quaker Oats, dicho ícono apenas ha sido retirado del mercado, pero fue registrado en 1937, es decir, 27 años antes de que los derechos de los afroamericanos como ciudadanos estadounidenses fueran establecidos por ley<sup>15</sup>, aún así, la figura de *Aunt Jemima* existe desde muchos años antes.

“Bajamos del auto y miré hacia arriba, y pude ver que estábamos en el bulevar Martin Luther King, frente a la calle donde mis padres se habían casado, en la ciudad donde yo había pasado mi infancia. Entramos y era una vieja estación de autobús Greyhound segregada. Atravesamos el área de asientos donde estaba el mostrador de boletos y en la parte de atrás estaba la sala de espera para negros. Pensé “qué injusto, mis ancestros estuvieron aquí y hubo muchas luchas en este edificio”. Sentí una conexión.” (minuto 27:22) (Fig. 13)

Esta cita es sumamente importante para entender ¿por qué la comida de Mashama Bailey es arte culinario y por qué su entorno es importante a la hora de reforzar el significado del dispositivo o la pieza culinaria? La calle en la que el restaurante se encuentra porta el nombre de un famoso activista por los derechos civiles de los ciudadanos afroamericanos, que junto con el edificio del restaurante son elementos históricos. La calle donde los padres de Bailey se casaron y la ciudad donde ella vivió su infancia, revelan un elemento emocional. La introducción de un elemento resignificante, como en este caso es la comida soul, dan como resultado un mensaje poderosísimo de resistencia y resiliencia. Un mensaje que se puede probar con todos los sentidos. (Fig. 14 y 15)

---

<sup>15</sup> Ley de los derechos civiles, 1964.

**Figura 13**

Fotografía del restaurante The Grey, en Savannah, Georgia (2021)



Imagen propia

## Figura 14

Fotografía del platillo “Fish and Grits”



Imagen propia

El platillo consta de una pieza de pescado frito coronado con sal de mar, sobre una cucharada de sémola tradicional (grits) rodeada de gravy *creole*. La presentación es sencilla, limpia, y poco pretenciosa, pero manteniendo una cierta elegancia. En esencia, este es un homenaje a la gastronomía del sureste de Estados Unidos, que, aunque sofisticado, conserva el espíritu de lo hecho en casa.

## Figura 15

Fotografía del platillo “Fish and Grits” visto desde arriba.

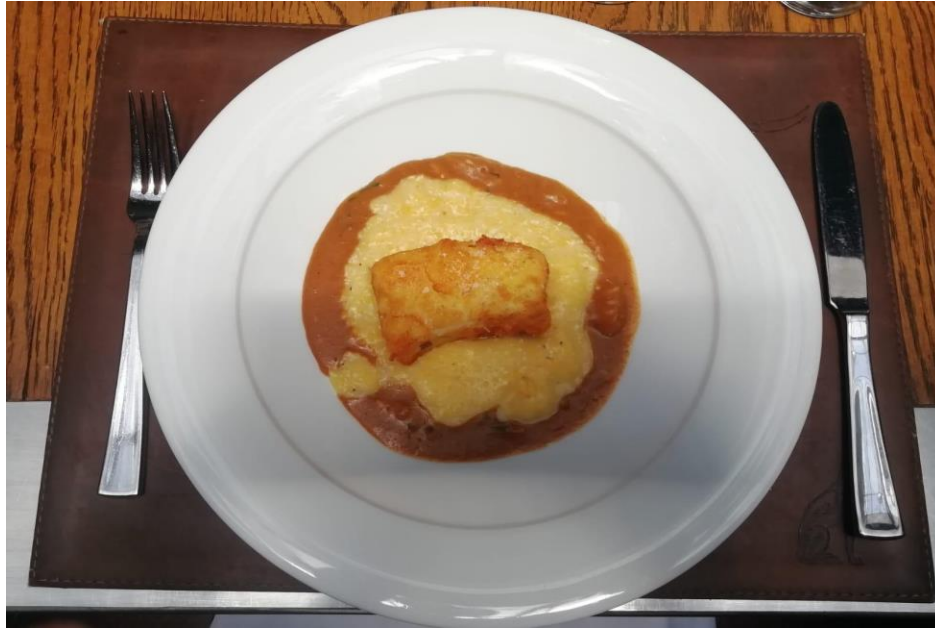


Imagen propia

El platillo visto desde arriba se muestra como una pintura en un bastidor redondo que contiene en su interior dos círculos irregulares. No pretende ser perfecto sino ordenado, simple y auténtico a su espíritu. Ofrece calor en medio del estilo arquitectónico art decó del lugar, tanto por sus colores como en sus texturas suaves y sabores picantes.

En conclusión, a lo largo de su capítulo, Bailey demuestra tener entendimiento de la forma en la que la comida que prepara colabora con el entorno para crear una experiencia. No es sólo saber preparar o decorar el platillo, sino lo que el platillo ofrece a todos los sentidos y también lo que ofrece intelectualmente en cuanto al significado y al mensaje que la pieza culinaria alberga en cada bocado. Es de esta forma que se puede hablar del proceso simbiótico entre el arte y la comida. Es aquí donde ambas disciplinas convergen, pues Mashama Bailey no es una simple cocinera, ni se dedica sólo a hacer comida. Bailey se convirtió en algo más: ella se llama a sí misma “chef”, pero en este trabajo de tesis, ella es el arquetipo de *artista culinaria*.

### **Capítulo III – El proceso creativo del Arte**

Uno de los principales puntos a revisar para poder comparar el arte culinario y las artes plásticas es reconocer el proceso creativo que se lleva a cabo en las dos disciplinas. El proceso creativo abarca desde la concepción intelectual de la obra, su preparación y hasta su producción. Para esto, hay que entender que la obra de arte es una respuesta al contexto en el que se ha creado, puesto que hay una historia completa y una situación social detrás de la creación de dicha obra. El ejemplo de Mashama Bailey como artista culinaria se puede seguir usando para esto, puesto que, como ya se observó en el capítulo anterior, su arte es un ejemplo de cómo el contexto afecta el proceso creativo y de qué manera se refleja en la obra consumada.

Por otra parte, al hablar del proceso de producción de una obra, se puede referir acerca de la técnica, los materiales y herramientas, y el procedimiento necesario para poder formar la obra plástica. En esto coinciden tanto el arte culinario como las artes plásticas, puesto que ambas requieren hacer uso de los conocimientos de las técnicas y materiales o ingredientes y conocer las combinaciones propicias para lograr un buen resultado.

A lo largo de este capítulo, se ahondará más en el tema de los procesos, así como de la forma en la que el valor de los artefactos aumenta cuando el artista interactúa con ellos y la importancia de la técnica al momento de esta interacción artista-artefacto. Finalmente, se revisará como caso de estudio la cocina del restaurante Central en Perú y cómo funcionan sus platillos como obra artística.

#### **III.1 La alquimia de convertir la materia en algo de mayor valor.**

La palabra *alquimia*, proveniente del árabe al-khīmiyā, es una disciplina antigua, se podría decir que es la predecesora de la química. Sin embargo, la alquimia tenía también un carácter medicinal, astrológico, filosófico y místico. Esta disciplina buscaba investigar y conocer los elementos que forman al mundo y utilizarlos de forma que, al transmutarse por medio de una potencia transformadora, se obtuviera un elemento de mayor poder o mayor valor. De esta manera, una materia prima podía ser manipulada de tal forma que, al finalizar el proceso, se obtuviera una

forma más fuerte o mejor de esa materia. De ahí el famoso cliché de que los alquimistas buscaban convertir el plomo en oro.

*Alquimia* es una gran palabra para describir la labor de las artes plásticas y del arte culinario, ya que engloba la parte técnica y científica tan importante para ambas disciplinas. Resultando muy notoria la forma en la que ambas utilizan la química para poder llevar a cabo hasta los procesos más simples. Pero, además, ambas tienen la cualidad de la transmutación, que convierte la materia prima en algo poderoso y de mayor valor. *La noche estrellada* de Van Gogh vale más que sólo el costo del bastidor sobre el que fue pintada, o los óleos que se utilizaron para su creación, pues el cuerpo y alma misma del artista intervinieron como potencia manipuladora para llegar a ser una de las obras de arte más importantes de la historia. Si bien, se puede calcular su precio material, su valor espiritual e histórico es incalculable.

Se podría decir lo mismo cuando se habla de la gastronomía. No es gratuito que a lo largo del tiempo la figura del caldero se haya vuelto una forma popular asociada con la brujería. Michael Pollan (2014) remarca el carácter misterioso que otorga una olla al momento de cocinar, puesto que las formas de los ingredientes, conforme más se cuecen, menos reconocibles se vuelven. Aún así, cocer los alimentos en una olla brinda la posibilidad de conservar mejor sus nutrientes, al volverse más biodisponibles para el cuerpo, además de que, por lo general, se vuelven más sabrosos. Esto quiere decir que, cuando el plato está listo, tiene una calidad mucho mejor de la que tenía originalmente: ha aumentado su valor. Y si un plato va más allá, al grado de convertirse en arte culinario, su valor habrá aumentado aún más. Igual que convertir el plomo en oro.

### **III.2 La importancia de la técnica y el método en las Artes plásticas y en el Arte culinario.**

Ya se habló anteriormente sobre algunos procesos que pueden ser similares al momento de crear una obra plástica o culinaria, sin embargo, se ha dicho poco sobre la manera en que estos métodos se vuelven brutalmente influyentes para el resultado final de dichas obras.

También es pertinente volver a la definición de Aristóteles sobre la definición de *techné* (ver punto 1.3), ya que nos recuerda que el arte está inherentemente ligado a la técnica y al método para poder llegar a un resultado. Es por esto que durante muchos años se consideró artistas a muchas

personas diestras en su materia, fuera la que fuera. El talento, desde luego, es importante, pero no tanto como la maestría al saber utilizar las herramientas y técnicas correctas, ya que si éstas no son utilizadas bien, en cualquier disciplina, el resultado puede ser bastante disfuncional.

De esta forma, se puede tomar como ejemplo que, así como a algunas personas se les corta la mayonesa, a otras personas se les separa la imprimatura de media creta. Si se buscara utilizar estos resultados (una mayonesa mal incorporada y una imprimatura mal hecha), el desenlace sería un sándwich empapado de aceite y un bastidor craquelado.

No es gratuito que, tanto en las escuelas de gastronomía como en las de arte, se enseñe a utilizar correctamente las herramientas y técnicas. Hay una forma correcta de usar un cuchillo cebollero, como hay una forma correcta de utilizar un cincel. Lo mismo ocurre cuando se habla de las técnicas. Ya se mencionó previamente el catastrófico resultado de la experimentación de Da Vinci en su propia obra, que se cae a pedazos (ver I.1.4), si bien, como se observará con el caso de Virgilio Martínez y el restaurante Central, la experimentación no sólo es válida, sino que es necesaria, ya que gracias a ella es como se encuentran los métodos óptimos para hacer las cosas. Sin embargo, no se puede experimentar si no se obtienen al menos los conocimientos básicos sobre la materia y sobre los materiales para poder tener un buen resultado.

### **III.3 Casos de estudio: El laboratorio-cocina y el menú de altitudes del restaurante Central.**

El caso de estudio pertinente para este capítulo es el restaurante Central, en Lima, Perú. Este restaurante se puede observar en el capítulo 6 de la tercera temporada de Chef's Table. En éste, se puede conocer la historia del lugar y la metodología que siguen para la creación de los platillos. La razón por la que se eligió analizar este lugar, es debido a que este restaurante cuenta con un método científico y creativo que puede asociarse fácilmente con el proceso de las artes plásticas, si se toma en cuenta que en algunas obras es necesario llevar a cabo una investigación previa o tener ciertos conocimientos técnicos para poder llegar a un resultado final.

Perú es uno de los países del mundo con mayor biodiversidad, debido a que cuenta con selva, costa, desierto y montañas. Es entre todos estos ecosistemas que Virgilio Martínez recolecta e investiga ingredientes para luego utilizarlos en los platillos del restaurante.

“Lo que Virgilio hace es meterse en estos lugares remotos. Ve todos los ingredientes que hay en ese ecosistema y luego imagina la forma de combinarlos en el plato. Y ese plato se transforma en la pintura de ese paisaje. Al probar esos platos tienes la sensación de estar ahí, en esa parte de Perú”. (min 5:05)

Aquí se puede observar cómo el uso de esta metodología da como resultado una obra que en el mismo capítulo se reconoce o se compara, al menos, con una pintura de paisaje, puesto que la composición de ingredientes revela la ubicación de dónde estos pueden ser encontrados.

El restaurante Central está a cargo de un equipo creativo de 3 personas, además del personal de cocina. Las principales mentes detrás de los platillos son Virgilio Martínez, el chef, Pía León, jefa de cocina, y Malena Martínez, encargada de identificar e investigar los ingredientes que son recolectados por todas las zonas de Perú.

Virgilio menciona durante el capítulo, que Central utiliza 180 ingredientes, de los cuales al menos la mitad son “desconocidos” en el sentido de que no son comúnmente usados para la alimentación, sino con fines medicinales, utilitarios o no se usan en lo absoluto, lo que dota a su cocina de una gran originalidad. En esta cocina se puede observar una dinámica similar a la de los talleres del Renacimiento, ya que los ingredientes primero pasan por Malena, quien los investiga. Virgilio es la mente creativa, que, junto con Pía, se encargan de probar distintos métodos para preparar dichos ingredientes y hacer pruebas para ver de qué manera combinan mejor. En este proceso también participa el resto del personal de cocina, formando un equipo completo que crea el platillo final.

El menú de Central está organizado por altitudes. Es decir, cada platillo es el rescate de ingredientes de una altitud en particular, que comienza en la costa y termina en las montañas de los Andes. De esta forma, se crea un recorrido degustable por 17 ecosistemas diferentes de Perú, ofreciendo un recorrido cuidadosamente creado para revelar un discurso y una experiencia, similar a la forma en la que el curador y museógrafo trabajan en el recorrido de una exposición.

“La cocina de Virgilio no siempre trata de cocinar comida sabrosa. A veces hay platos que son incómodos. Pero Virgilio siente que es importante que saborees todos estos ingredientes para comprender las diferentes regiones de Perú.” (min 17:41)

Lo anterior es importante recalcarlo, puesto que, si se compara esto con el arte, se recordará que el arte no está hecho para ser bello o placentero, sino que hay distintas categorías estéticas que proveen al espectador de una experiencia particular. Dentro de estas categorías estéticas no existe sólo “lo bello”, que sería equiparable en el caso del arte culinario con “lo delicioso”, sino que existe también “sublime”, “feo”, “grotesco”. En este caso, se puede observar como se describe una obra de Virgilio como “incómoda”, y es una experiencia tan válida como las otras. En el arte hay ejemplos similares: una pintura de Otto Dix o de Basquiat proveerán una sensación y una experiencia totalmente diferente a la que alguien obtendría si se enfrentara, por ejemplo, a un cuadro de Botticelli. Cada experiencia, sin embargo, resulta excitante a los sentidos y enriquecedora para la experiencia humana.

También, en otro momento, Virgilio narra cómo después de haber viajado por el mundo buscando conocer todo lo que pudo, al volver se encontró maravillado por los ingredientes y la experiencia de su propio país, sin embargo, al momento de volver a su cocina, se enfrentó al dilema de descubrir que la comida que ahora preparaba carecía de la identidad peruana que buscaba ofrecer al comensal. Dedicó un año entero a recorrer Perú para realmente conocer su país y con una familia en los Andes tuvo una revelación: que la filosofía de esas personas mostraba una visión vertical del mundo, y no horizontal como la mayoría de las personas. De esa forma obtuvo la idea del menú de altitudes que a la fecha se maneja en el restaurante. Entender la cosmovisión de los pueblos originarios propios de un país, convierte a sus manifestaciones artísticas en un arte más propio y demuestra la posibilidad del arte nacional sin aspirar a volverse europeo.

En ese tiempo también tuvo la experiencia de preparar una *huatia* (fig. 16), una técnica para cocinar en el campo que consiste en un horno hecho con piedras calientes y arcilla en el cual se introduce el alimento (normalmente papas) hasta que quede cocido, para finalmente romper el horno completo. El resultado es un alimento con un fuerte sabor a tierra. La *huatia* se prepara al finalizar el tiempo de cosecha como una forma de agradecer a la tierra. Este método lo aprendió Virgilio y lo trasladó a la cocina de Central, donde creó un platillo inspirado en la experiencia y el sabor que conoció en los Andes.

## Figura 16

The Earth Oven for Huatia, por Walter Coraza Morveli



*Fuente.* Imagen tomada de Cuzco Eats: <http://cuzcoeats.com/huatia-an-ancient-and-sophisticated-technology-for-cooking/>

Central es el reflejo de cómo la experiencia es un factor sumamente importante al momento de iniciar un proyecto creativo, pero, además, obtener ciertos conocimientos es necesario para poder llegar a un buen resultado. En central hay un equipo creativo completo que sigue un proceso racional, científico e investigativo que crea las obras culinarias que posteriormente son dotadas de alma y cobran vida a través del diálogo sensorial que se establece con el comensal experimentador, el cual lo traslada al Perú más allá de sus sabores tradicionales y lo sumerge en los paisajes que dan vida a sus pueblos.

## **Capítulo IV – Un enfoque empírico a la forma en la que el arte culinario se acerca a las artes plásticas**

En este capítulo se analizará la manera en que la experiencia humana influye al momento de la creación de un artefacto artístico o culinario, así como del enfrentamiento como espectador o experimentador de dicho artefacto.

Es por esto, que resulta necesario que el arte culinario sea analizado de una forma empírica, puesto que la forma en la que éste se conoce puramente es a través de la experiencia. Desde luego, es posible analizarlo, como ya se observó en los capítulos anteriores, desde el ámbito político, histórico y social, pero al igual que en el arte, la experimentación en carne propia de un fenómeno es la que le da sentido a todo lo demás.

En el primer apartado se hará un repaso por otro de los usos que se le ha dado a la comida a lo largo del tiempo y que a la fecha es relevante: el ritual. Puesto que los alimentos han estado estrechamente ligados a la experiencia humana y espiritual, cientos de religiones y creencias en el mundo encuentran que ciertos ingredientes o técnicas sirven para adorar a sus deidades, hacer ofrendas, penitencias e incluso hay alimentos prohibidos, tanto por su origen, como por lo que podría simbolizar el consumirlo. Este apartado busca formar un paralelismo entre los usos rituales del arte y de la comida, ya que ambas experiencias están estrechamente ligadas a las emociones.

Finalmente, se hablará sobre el arte y la comida y la manera en que cuando éstos se juntan pueden formar dispositivos artísticos que pueden llevar a un enriquecimiento emocional e intelectual.

### **IV.1 La experiencia espiritual y religiosa**

Comer nunca ha sido simplemente un tema de alimentación, desde los inicios de la humanidad, la comida ha tenido implicaciones que van más allá de la mera supervivencia de la especie humana. La hora de la comida ha estado siempre cargada de cuestiones de género, sociales, culturales y hasta religiosas. En capítulos previos se ha explorado esta relación entre comida, sociedad y cultura, pero poco se ha dicho sobre la influencia de las religiones en la alimentación cotidiana, y, sobre todo, la experiencia mística y religiosa que puede representar un plato con comida.

Desde el inicio de los tiempos, en la vida cotidiana siempre se ha esperado que el acto de cocinar y de comer cumpla la función social de crear lazos con las otras personas, y aún más de estrechar lazos con los dioses, pues en diversas religiones del mundo se puede observar la estrecha relación que tiene la comida con las deidades. Esta relación entre comida y religión presenta otro paralelismo entre arte y religión, puesto que ambas cosas han servido para propósitos de culto a los dioses, presentando simbolismos en sus respectivas disciplinas.

En el arte sacro musulmán, por ejemplo, se considera tabú adorar y a veces hasta representar figuras humanas o animales, por lo que son constantes las figuras geométricas, los motivos vegetales y los fragmentos del Corán. Estas manifestaciones se presentan sobre todo en forma de artes decorativas. Los valores de esta religión están tan presentes en la vida cotidiana de sus fieles, que su arte sacro está directamente ligado a su forma de vida, por lo que es sumamente común ver estos elementos presentes sobre todo en la arquitectura. De la misma forma, los musulmanes cumplen con reglas alimenticias muy específicas: el ayuno durante el *ramadán*, la prohibición de ciertos alimentos, como bebidas alcohólicas, cerdo, aves de presa, sangre, entre otros. Todo de acuerdo con la *Sharia*, la ley islámica.

El arte sacro católico, del cual ya se habló previamente (ver introducción del capítulo I), comenzó como una forma de propagar la religión católica, sobre todo, como una forma de llegar a las masas cuando la mayoría de la población a evangelizar, era analfabeta. Cuenta con una inmensa cantidad de símbolos que se han creado a través de los siglos y que además, se han visto enriquecidos gracias al sincretismo que se dio en América durante la colonización.

Además, la biblia católica cuenta con pasajes enteros en el Levítico donde habla sobre qué animales se pueden comer y qué otros se consideran “inmundos”. En este mismo capítulo se menciona el ritual del holocausto, con instrucciones muy precisas sobre cómo quemar los órganos y grosura de ciertos animales para satisfacer a Jehová. En el ya mencionado libro *Cocinar* de Pollan (2014), hay un fragmento donde menciona la afición humana por el humo de la carne asada:

“Al parecer, ese perfume también agrada a los dioses, ya que, cuando sacrificamos a un animal en su honor, la ración que reciben no es un trozo de carne, sino el humo ... la estela etérea y humeante de la carne animal elevándose al cielo, es lo que los dioses quieren de nosotros, ... la aromática columna de humo, que simboliza la unión entre la tierra y el cielo,

es la única forma concebible de expresión y comunicación entre los humanos y sus dioses.”  
(pág. 46)

Esta visión del humo como unión del cielo y la tierra mencionada por Pollan tiene mucho sentido cuando se lee la biblia católica, puesto que menciona de forma constante en el *levítico* cuánto agrada a Jehová ese humo.

Por otra parte, Pollan también menciona que muchos antropólogos dicen que la cocina es una forma casi universal de alabar a los dioses, cosa que será comprobada a continuación, ya que el catolicismo no es el único ejemplo que se verá en este apartado.

También para los yoruba afro caribeños, la comida es un enlace entre los humanos y los dioses o espíritus (llamados orishas), y muchos de los platillos tradicionales afrocaribeños se utilizan como ofrenda para cada uno de los orishas (Fig. 17), ya sea a modo de veneración, agradecimiento o para hacer peticiones. Además, cada orisha tiene sus preferencias a la hora de la comida, por lo que ésta debe ser preparada con sumo cuidado para asegurar que sea una ofrenda de su agrado.

**Figura 17**



*Nota.* Ofrenda en altar, probablemente para Changó, por la presencia de plátanos y adimu, dos de sus comidas favoritas. Imagen tomada de: <https://revistadgustando.wordpress.com/2016/11/17/que-comen-los-orishas/#:~:text=Tambi%C3%A9n%20se%20le%20puede%20ofrecer,comida%20blanca%20y%20sin%20sal.>

El arte y la comida han estado al servicio de las religiones y creencias humanas a través del tiempo. Al revisar estos casos, resulta sencillo trazar un paralelismo entre cómo las formas de alimentación han estado y aún están ligadas a las creencias religiosas de las personas. Pollan también menciona en un fragmento de *Cocinar*, que el fuego, y más específicamente, el fuego de la cocina, es lo que diferencia a los humanos de los animales, puesto que de no tener el control del fuego, la humanidad se vería obligada a comer la carne cruda al igual que un animal. A través de la experiencia estética, la cocina y el arte trabajan en conjunto para alejar a la humanidad del salvajismo. En el siguiente apartado se definirá de una forma más concreta lo que es la experiencia estética y el papel que juega tanto en el arte como en el arte culinario.

#### **IV.2 La experiencia estética**

Ya se ha mencionado a lo largo de esta investigación el término *experiencia estética*, pero ¿Qué es la experiencia estética? Este término es sumamente importante para la experimentación plena del arte, sin embargo, requiere ser definido para poder comprender del todo lo que significa y para poder entender su papel al enlazar el arte y el arte culinario. Para ello, se hará una breve revisión del tema desde el filósofo Mikel Dufrenne, quien utilizó un enfoque fenomenológico para sus estudios de estética, centrándose principalmente en la experiencia directa con la obra de arte, pues para él, la obra de arte y el objeto estético sólo existen a través del observador.

En el libro *Fenomenología de la experiencia estética* (Dufrenne, 1982), se define el objeto estético. Este es cualquier objeto que pueda ser sometido a una “estetización” por parte del espectador. Es decir, cualquier objeto puede ser estético si el espectador lo convierte en un objeto estético, y se requiere de ciertas condiciones para que una obra pueda ser sometida a este fenómeno: primero, la “promesa” de la existencia de la obra; segundo, que la obra sea ejecutada; y tercero, que la obra cuente con (al menos) un espectador. Se forma así una triada de requisitos para la aparición y el completamiento del objeto estético, puesto que, si una cosa falta, las otras dos no funcionan solas.

Como ejemplo de lo anterior, Dufrenne propone la obra *Tristán e Isolda* de Wagner. La partitura es una promesa de la obra, es su estado más puro, sin embargo, menciona que la obra no puede estar completa hasta su ejecución, puesto que, a menos que el espectador sea verdaderamente

diestro en la música, no podría comprender la magnificencia de la obra a menos que presenciara la representación de la misma e, incluso así, la obra se vería penosamente incompleta sin su ejecución.

"el cuadro o la estatua no son más que signos que esperan expandirse en una representación, aquélla que posibilitará el mismo espectador prestando su mirada al objeto, permitiéndole manifestar lo sensible que duerme en él hasta que una mirada no acuda a despertarlo." (pág. 54)

Nótese la importancia que brinda Dufrenne al espectador. El espectador en este caso requiere poseer la capacidad física de recibir la obra con los sentidos de la vista y el oído. Por otra parte, si la obra no está siendo representada y el espectador está sólo frente a la partitura, además de la capacidad física de la vista, también requiere de un entendimiento y un conocimiento particular para entender a qué se está enfrentando. La obra requiere del espectador, puesto que si ésta no se exhibe de alguna forma y no hay un receptor de la misma, su existencia está vacía, dormida y esperando a que alguien la despierte.

Souriau (1965) tiene una visión parecida a la de Dufrenne, ya que propone que la experiencia estética surge de la interacción emocional del espectador con la obra de arte, por lo que se convierte en un participante activo en la creación de su propia experiencia estética. Las cualidades sensibles de esta obra de arte son, hasta cierto punto, irrelevantes, puesto que su valor estético se encuentra en la singularidad del medio y en su potencial para la generación de la experiencia estética.

Cuando se traslada esto al mundo del arte gastronómico, se puede observar que es posible pensar en un plato de comida como un objeto estético, ya que cumple con las tres anteriores reglas propuestas por Dufrenne. Una receta hace las veces de partitura, documento o boceto; posteriormente el platillo se ejecuta para después ser presentado ante el espectador o, más concretamente, el *experimentador*, quien se ocupará de dotar a la pieza culinaria de su existencia como objeto estético.

Retomando lo que ambos autores sostienen, se podría concluir en este trabajo de tesis, que la experiencia estética consiste en entregarse por completo al objeto estético de manera desinteresada

y sin pretensiones, el cual es valorado como un objeto fascinante, que proporciona sensaciones y/o emociones en el espectador.

En los posteriores apartados, se observará a través de casos de estudio, la forma en que una pieza culinaria o incluso la gastronomía per se, son capaces, cada una a su manera, de generar una experiencia estética y de apelar directamente a las emociones y a la sensibilidad del experimentador.

### **IV.3 Caso de estudio: Los efectos emocionales de la tarta de brioche y frutas de Nancy Silverton.**

Durante este apartado, se revisará el capítulo 3 del tercer volumen de la serie Chef's Table en Netflix. Al igual que con los otros casos de estudio, se revisarán las aportaciones de la chef Nancy Silverton en el arte culinario, sin embargo, el principal interés de este episodio es el efecto emocional y el placer estético que la comida puede generar.

Nancy Silverton, asentada en Los Ángeles, California, es una chef y maestra panadera y repostera. Durante su capítulo, las personas se refieren a ella como una “enferma” y “obsesionada”, debido a la gran pasión con la que ejerce su profesión, además del nivel de experimentación al que llega al preparar sus platillos.

Los invitados al programa hablan sobre cómo lo que ella hace no tiene nada de extraño “pizza, pasta y ensalada” dice Jonathan Gold, crítico de restaurantes (min.6:46). Sin embargo, también mencionan lo minucioso y absurdamente complejo de sus recetas, que resultan poco ortodoxas para el estilo italiano en el que Silverton se inspira.

No es sólo su exhaustivo proceso lo que vuelve su cocina tan importante como caso de estudio, sino un momento en particular en la historia de la cocina: el día que Nancy Silverton apareció en *Baking with Julia*, un programa de televisión presentado por Julia Child, una de las figuras más importantes de la gastronomía y la televisión en Estados Unidos.

Silverton preparó una tarta de *brioche* y frutas con nata fresca y una reducción de vino tinto. A lo largo del episodio de *Baking with Julia* (el cual se puede encontrar fácilmente en youtube), se

muestra el proceso paso a paso para hacer la tarta, que al final tiene una apariencia rústica pero perfecta. La tarta de Nancy se ve como debería verse una tarta casera, que a pesar de lo elaborado y lo elegante de sus sabores, en imagen no tiene la presunción de un postre en un restaurante de categoría. (Fig. 18 y 19)

## Figura 18

Tarta de Nancy



*Nota.* Tarta antes de añadir los complementos. [Captura de pantalla] tomado de *Crème fraîche custard brioche tart - Nancy Silverton 2*. [Video]. Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=PU4u76IanTo&t=2s>

## Figura 19

Tarta terminada



*Nota.* Tarta finalizada. [Captura de pantalla] tomado de *Creme fraiche custard brioche tart - Nancy Silverton 2.* [Video]. Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=PU4u76IanTo&t=2s>

Lo más importante del episodio, sin embargo, no es lo que cocinan en sí, sino la reacción de Julia Child al probarla. Durante su episodio en *Chef's Table*, Nancy menciona que al inicio se asustó porque pensó que había quemado a su anfitriona, sin embargo, las lágrimas en los ojos de Julia no eran de dolor, sino de absoluto deleite. Julia da unas palmadas a Nancy y sólo dice entre lágrimas y balbuceos “es un postre para llorar” “esto es un triunfo”.

Dado que la experiencia estética puede surgir de casi cualquier lugar, he aquí un gran ejemplo: esta explosión emocional es un testimonio de cómo una pieza culinaria puede ser capaz de crear dicha experiencia de goce, de belleza estética pura, de tal manera que el experimentador se regocije con una tarta excepcional, sublime, tanto como con una pintura de Monet.

#### **IV.4 Caso de estudio: Dominique Crenn y la pintura autobiográfica.**

En este apartado se hablará sobre el potencial de la obra plástica y culinaria para contar historias. Previamente, se hizo un diagrama (ver Fig. 11) donde se menciona en potencial significativo de los ingredientes para formar una narrativa en la pieza culinaria, contrapuesto con los elementos iconográficos y semióticos en el arte. Por el lado del arte culinario, en este apartado se revisará a la chef y artista culinaria Dominique Crenn, mientras que por el lado de las artes plásticas, se puede ejemplificar este potencial emocional y narrativo a través de la pintura autobiográfica. Autores como Frida Kahlo y Otto Dix dedicaron una buena parte de su producción plástica a retratar sus vidas.

Es importante recalcar la relación que existe entre la experiencia estética y las piezas artísticas narrativas, puesto que, como se hablará más adelante en este apartado, la experiencia estética y la experiencia humana, en su faceta más emocional, están estrechamente relacionadas, pues la obra plástica autobiográfica muestra al espectador la vida del artista, lo invita a entrar en ella y a empatizar con lo que éste observa.

En el caso de Kahlo, su obra plástica evoluciona y cuenta una historia desde que ella empieza a pintar y hasta su muerte. En sus pinturas ella se muestra completamente vulnerable. Abre las puertas para que cualquiera pueda ver su historia: gente conocida y amada, familia, boda, tragedias, muerte (Fig.20). Cabe destacar que, en casi todas sus obras de carácter autobiográfico, ella se muestra como el centro, poniéndose como punto de referencia a través del autorretrato, a diferencia de Dix, que se revisará a continuación.

## Figura 20 y 21

*La columna rota* (1944) Por Frida Kahlo y *Der Krieg* (La guerra), (1929-1932) por Otto Dix



20. Fuente. *La columna rota* [Fotografía] Tomado de *Historia Arte*, <https://historia-arte.com/obras/la-columna-rot>

21. Nota. Esta obra retrata los horrores de la primera guerra mundial en cuatro paneles. *Der Krieg*. [Fotografía]. Tomado de *Google Arts & Culture*, <https://artsandculture.google.com/asset/the-war-otto-dix/CwHM2HdTO3l2vg?ms=%7B%22x%22%3A0.5%2C%22y%22%3A0.5%2C%22z%22%3A8.678813896621937%2C%22size%22%3A%7B%22width%22%3A3.005969749188919%2C%22height%22%3A1.2499999999999996%7D%7D>

En el caso de Otto Dix, sus pinturas muestran y resaltan la fealdad del mundo durante y después de la primera y segunda guerra, en las cuales participó, pero a diferencia de Kahlo, él no se plasma como figura central, sino que en sus pinturas se mantiene como un espectador de las circunstancias alrededor suyo. Sus pinturas son crudas, visualmente agresivas. Cuentan historias de guerra y de la cotidianidad de la época. (Fig. 21)

Por el lado del arte culinario, se puede observar el paralelismo en el trabajo de la chef y artista culinaria Dominique Crenn, a quien pertenece el tercer episodio de la segunda temporada de Chef's Table.

Dominique Crenn es la orgullosa dueña de *Atelier Crenn* y *Petit Crenn*. El primero cuenta con tres estrellas Michelin y ella misma fue votada en 2016 como la mejor chef femenina del mundo. Si bien, Dominique es francesa, su restaurante *Atelier Crenn* se encuentra en San Francisco, California, y su menú, presentado en forma de poema, es una combinación entre sus raíces francesas y la cultura e ingredientes locales.

Karen Leibowitz, invitada al programa, menciona que “para ella [la comida], se trata siempre de una expresión de su memoria, su punto de vista, sus emociones” (min. 4:01)

El poema que es el menú en cuestión, es prácticamente una compilación de sus memorias, recitadas de forma que cada verso es un platillo en el que dichas memorias están plasmadas delicadamente en cada pieza culinaria, llevando al experimentador por un recorrido que funciona de manera similar a aquel utilizado en *Central* (ver III.3), pero enfocado de una forma que no sólo habla de territorios habitados sino también de vivencias y memorias. Su trabajo es impresionantemente íntimo y personal.

“Yo no sirvo un menú, sirvo una historia, sirvo mi alma. Sirvo una conversación y quiero que me respondas” (min. 5:00)

Crenn busca generar una comunicación entre el comensal (experimentador) y el platillo que presenta (la pieza culinaria). Lo que busca es generar una reacción, una experiencia de carácter evocativo (ver I.1.2). Ella misma cree que es importante general esa experiencia porque aunque la pieza desaparezca en su existencia física (Ver I.1.4), el recuerdo de la experiencia es lo que se conserva. Menciona que:

“Puedes comer algo y recordarlo por siempre. Recuerdo cuando probé un tomate. Seguramente tenía tres o cuatro años. Fui al jardín, me lo puse en la boca y recuerdo que era algo suave y jugoso, pero había algo que hacía que no pudiera dejar de comerlo. El tomate ya no está, pero ese momento existirá por siempre” (min. 11:45)

Cada pieza culinaria de la carta remite a una experiencia única. Las memorias personales de Crenn se convierten en una inspiración para transmitir al experimentador dichas memorias a través de la experiencia estética. Sus piezas culinarias evocan un paseo por el bosque (Fig. 22) o por la playa, recuerdos de la vida entre Bretaña y California, etc. Recuerdos que se transmiten al experimentador a través de todos los sentidos y que se entremezclan con las experiencias propias.

## Figura 22

*Caminar en lo profundo del bosque, porque la tierra puede tener algo para compartir*, por Dominique Crenn



*Nota.* Este platillo referencia los paseos por el bosque que daba Dominique con su padre y consiste en un mousse de acedera con zarzamoras reconstituidas con suero de mantequilla, cubierta con salsa de zarzamora, acedera fresca y piñones. *Caminar en lo profundo del bosque, porque la tierra puede tener algo para compartir.* [Fotografía] Tomado de Bloomberg, <https://www.bloomberg.com/features/2016-design/a/dominique-crenn/>

## **Conclusiones – A comer**

A lo largo de esta investigación se han definido conceptos, momentos históricos importantes y se han establecido relaciones entre el arte, la comida y el arte culinario. Durante este capítulo final, se propondrán las características que, en esta investigación, han de hacer al arte culinario merecedor de dicho título, para dejar de lado finalmente el término “gastronomía”, que aunque funcional, resulta simplista por todas las razones que ya se han observado a través de los casos de estudio.

También se atacará el dilema de qué ocurre en el caso del arte culinario cuando la pieza culinaria es finalizada y consumida por el experimentador. Para esto, la investigación se seguirá apoyando de los autores Mikel Dufrenne, Walter Benjamin y Alain Badiou. Dufrenne, como ya se dijo en apartados anteriores, es vital para este trabajo puesto que propone bases que se considera que sirven para el estudio del arte culinario, mientras que Benjamin y Badiou, con sus nociones sobre el arte contemporáneo y su capacidad de repetición, proveerán la fundamentación necesaria para el reconocimiento y la formalización del arte culinario.

## **Características del arte culinario**

Habiendo revisado en el capítulo I las características de las artes plásticas, cabe aclarar un detalle vital para el reconocimiento del arte culinario de manera que se haga una diferenciación entre la gastronomía común en contraposición con el arte culinario. Principalmente, porque existe la creencia de que el arte no debe tener utilidad (Ver I.1.1) por lo que es importante recalcar que, mientras que el propósito principal de la gastronomía es preparar el alimento de forma que éste sea placentero y fácil de recibir para nutrir el cuerpo, el propósito primario del arte culinario es la generación de la experiencia estética por medio del consumo de la pieza culinaria, por lo que el aspecto nutricional que podría tener la pieza culinaria y que técnicamente la volvería “útil”, queda relegado a un segundo plano. Así como hay obras de arte cuyo potencial estético se superpone a su potencial decorativo. De esta forma, el “problema” de la utilidad al que el arte en teoría no debe caer, se ve resuelto.

Hecha esta principal diferenciación, se procederá a proponer los preceptos que se han considerado adecuados al momento de evaluar el arte culinario en relación con lo que ya se ha revisado con respecto al arte y a los casos de estudio, y los paralelismos que se han encontrado entre ambos.

El arte culinario, de acuerdo con esta investigación está cimentado en lo siguiente:

- a) La búsqueda de la experiencia estética por medio de la experimentación de la pieza culinaria, la cual tiene que ser consumida de forma que se aproveche todo su potencial estético, pues la pieza culinaria contiene elementos que estimulan todos los sentidos por medio de texturas, sabores, colores, olores y hasta sonidos.
- b) El uso de la técnica, es decir, que pase por un proceso creativo y de producción para la realización de la pieza culinaria, sin importar si la pieza es realizada o incluso concebida por una sola persona o un equipo completo de trabajo, pues ya se observaron varios momentos donde es admitido el uso de varias personas para poder realizar un trabajo de arte, que muchas veces sobrepasa las capacidades físicas del artista mismo y que no por eso es demeritado.
- c) La función social, que se manifiesta a través del rescate de la memoria histórica y socio cultural o bien, de una declaración política, ya que la carga simbólica que involucran estos elementos brinda al artista la oportunidad de reflejar dichas condiciones en las piezas que realiza, dando paso a su vez a distintos resultados, tales como la concientización hacia una causa particular, la visibilización de una situación o problemática, o el mismo rescate de la memoria histórica, previamente mencionado.
- d) La evocación (Figs. 23 y 24) como reacción al enfrentamiento con la obra culinaria, que se manifiesta al establecer una conversación con el experimentador a través de los elementos simbólicos y emocionales que apelan tanto a la memoria del artista como a la del experimentador. Esto genera un puente de comunicación y da paso al concepto de obra abierta que menciona Eco (1992), ya que la misma confrontación con la obra es en sí misma, una interacción con ella.

## Figuras 23 y 24



*Nota.* Esta escena de la película Ratatouille (2007), aunque pueda resultar un tanto cómica en esta investigación, retrata a la perfección el momento en el que una evocación conduce a la experiencia estética en el experimentador.

Capturas de pantalla tomadas de: <https://www.youtube.com/watch?v=5m7SGjJo7c4>

Dicho esto, queda un último problema a resolver, y es que, por la misma naturaleza del arte culinario, se podría decir que es un arte temporal o efímero, y que por ello no goza de la trascendencia de la que sí gozan las artes plásticas. El próximo apartado se encargará de resolver dicho problema.

## El Paraíso Perdido: ¿Qué pasa cuando la obra termina?

Junto con los dilemas que aporta la inclusión del arte culinario al mundo del arte, está el problema de la unicidad y la trascendencia, puesto que la pieza culinaria desaparece una vez que es consumida. Esta ha sido razón suficiente durante mucho tiempo para que algunas personas decidan descalificarla como un medio válido de arte.

En el tema de la trascendencia, Badiou (2013) hace una disertación muy interesante sobre el arte contemporáneo y retoma la idea de la reproductibilidad y repetición de Benjamin (2003), y propone que el arte contemporáneo tiene la opción de repetirse, y que no sólo puede repetirse sino que puede terminar. El arte contemporáneo acepta su naturaleza móvil y finita, en lugar de combatirla con la ambición de eternidad y quietud. Y no sólo acepta esa naturaleza, sino que espera que el espectador también lo haga, que se enfrente a esa inminente desaparición. Por ello, manifestaciones como el *performance* o el *land art*, que calificarían como arte efímero, ya son aceptadas por una gran parte del público y de las instituciones de arte. Por su parte, Dufrenne (1982) menciona que “el objeto [estético] no existe en su existencia propia más que con la colaboración del espectador” (pág. 55) En el caso del arte culinario, no sólo es obvio que la obra desaparecerá, sino que ésta no tendrá sentido hasta que la obra desaparezca, o, más concretamente, hasta que el espectador (experimentador) la haga desaparecer a través del consumo de la misma.

Dufrenne también habla sobre cómo las reproducciones están para servir a la idea de la obra, que es la obra misma, y que en el momento de reproducirse se abre la posibilidad de la “existencia sustitutiva” (pág. 76), donde la obra se repite a la vez que es *la obra original*, puesto que ésta es una idea complementada por una ejecución formidable.

Ya se mencionó previamente el caso de la obra *La fuente*, de Marcel Duchamp (ver I.1.6), de la cual existen al menos 15 piezas. De la misma forma, el autor hizo otra obra, el *Botellero* (Bottle Rack), de 1914, donde sin manipulación alguna, el objeto sólo fue firmado por Duchamp y expuesto. De esta pieza se hicieron 8 en total, contando la primera, que fue destruida. Cabe remarcar esto: *la primera*, no la original, puesto que cada una de esas piezas pasaron por el mismo proceso creativo y de elaboración, y todas fueron creadas e ideadas por la misma persona, todas son originales, o más bien, todas son *la original*. Esta existencia sustitutiva mantiene la obra viva

y regenerándose, y tratar de buscar un único original y ver a las otras reproducciones como copias, sería como ver un rosal y preguntarse cuál de sus rosas es la original.

## **Conclusiones finales**

A lo largo del tiempo, junto con los cambios socioculturales y tecnológicos, ha habido múltiples manifestaciones de arte que constantemente han peleado activamente por una legitimación de su disciplina por parte de instituciones o del público general y que una y otra vez demuestran tener ese potencial. Disciplinas tales como la fotografía, el performance y el cine ya han logrado ese reconocimiento, sin embargo, hay otras, tales como el arte digital, la animación y los videojuegos, que, siendo relativamente recientes, aún mantienen esa búsqueda y que constantemente tratan de superar las barreras de ser “una simple cosa visual” a *arte*.

Se han hecho múltiples intentos por conjuntar la cocina y el arte. Desde el lado del arte, por artistas como Rirkrit Tiravanija, que ya se mencionó antes, y por el lado de la cocina, por chefs como Ferrán Adriá, quien ha asistido a ferias de arte como la Feria Internacional del Arte Contemporáneo (ARCO) en Madrid, España. Pero a pesar de estos intentos, Adriá sigue siendo considerado un chef, y Tiravanija sigue siendo considerado un artista (no un chef ni un cocinero), y el curry verde que preparó para su instalación no se convirtió en arte, sino que fue un simple complemento para la experiencia. A su vez, Adriá expuso una serie de notas y dibujos, más no una pieza culinaria. De esta forma, la comida se ve como “cosa que complementa y apoya el discurso”, pero no se reconoce la plasticidad que la misma tiene como medio creativo, ni el potencial artístico que presenta gracias a todo los factores socio culturales que involucra, y que puede incluir un discurso implícito por sí misma.

Sólo algunos chefs se han atrevido a hacer arte culinario, y, varios de ellos, sin la intención de crear arte, pero las características que ya se establecieron previamente convierten a esos “simples platillos” en obras de arte culinario por medio de la simbiosis que se ha estado explorando en esta investigación, y, por ende, dichos chefs se han vuelto artistas culinarios. Y, si bien, la intencionalidad a la hora de crear es medianamente importante, se puede observar como muchas cosas, hoy consideradas arte, tal como las pinturas rupestres, algunos objetos rituales o arte religioso o sacro; fueron realizadas enteramente con otro propósito en mente por sus creadores,

pero la experiencia que éstos han generado ha trascendido el tiempo de tal forma que la intención primaria de su realización como artefactos o ilustraciones posiblemente utilitarias queda relegada a un lugar no tan importante.

Si bien, no existe un cambio físico en la pieza culinaria al ser reconocida como tal, y no como un platillo, al llamársele con el nombre “pieza culinaria”, se le reconoce la capacidad de ser un medio para el arte. Lo mismo ocurre con el artista culinario. Probablemente un chef no tiene una necesidad “egocéntrica” de ser llamado artista, pero otorgarle ese título es reconocer una labor particular que va más allá de saber cocinar, sino que su trabajo involucra un entendimiento particular de las condiciones socioculturales del lugar en el que éste se desarrolla, así como un entendimiento fenomenológico y empírico de la experiencia estética, que elevan el alimento para volverlo arte. De esta forma, el chef se vuelve un alquimista: un artista culinario.

Lamentablemente, dicha validación como “artistas culinarios” o como “artistas”, sólo la obtienen a través del reconocimiento por parte de sus semejantes, esto es, comensales u otros chefs, pero no se obtiene ese reconocimiento por parte de artistas plásticos o por conocedores de arte, ni mucho menos por parte de instituciones como museos o academias. Se espera que este trabajo de tesis contribuya a establecer, o por lo menos, a plantear la posibilidad de que el arte culinario sea considerado una nueva categoría legítima y un medio válido, reconociendo el potencial material e inmaterial para la creación del arte y como reconocimiento a la historia y a la carga sociocultural que éste conlleva.

*Así, de la raíz de una planta nace esbelto su verde tallo y de este las hojas más delicadas, y de las hojas, en fin, la flor primorosamente esmaltada que emite aromáticas esencias; así las plantas y los frutos, que dan alimento al hombre, siguiendo una escala gradual, se transforman en espíritus vitales o animales o intelectuales que, armonizados entre sí, producen la vida, el sentimiento, la imaginación y la inteligencia, de donde el alma adquiere la razón.<sup>16</sup>*

---

<sup>16</sup> Milton, El paraíso perdido, pág.124

## Referencias:

Aguilar, S. (2008) *Alimentando a la nación: género y nutrición en México (1940–1960)*. Open Edition Journals <https://journals.openedition.org/revestudsoc/18461>

ARTE CULINARIO: *Qué es, Historia, significado, tipo y más*. (2019, 25 febrero). Conozcamos Las Culturas De Todo El Mundo. <https://hablemosdeculturas.com/arte-culinario/>

Badiou, A. (2013, mayo 11). «*Las condiciones del arte contemporáneo*» por Alain Badiou. CUERPO/ESPACIO/TIEMPO. Recuperado 17 de abril de 2022, de [https://intisantamaria.blogspot.com/2016/05/las-condiciones-del-arte-contemporaneo\\_14.html](https://intisantamaria.blogspot.com/2016/05/las-condiciones-del-arte-contemporaneo_14.html)

BBC News Mundo. (2018, 6 octubre). *Una obra de Banksy se autodestruye tras ser vendida por más de un millón de dólares en la casa de subastas Sotheby's*. Recuperado 23 de enero del 2023, de <https://www.bbc.com/mundo/noticias-45771979>

Benjamin, W. (2003). *La Obra de arte en la época de su reproducibilidad técnica* (B. Echeverría, Ed.; A. E. Weikert, Trad.). Itaca.

Danto, A. C. (2013). *¿Qué es el arte?* (I. García, Trad.). Paidós.

Danto, A. C. (1998). *Después del fin del arte: El arte contemporáneo y el linde de la historia*. Paidós.

Castro, S. (2021). *La teoría del arte de Tolstoi como propuesta antropológica*. Cauriencia Vol. XVII

Clavero, S. (2016, enero 18). *Las Artes y sus Musas*. Susana Clavero Blog Personal. Recuperado el 15 de febrero de 2022, de <https://susanaclavero.wordpress.com/2016/01/18/las-artes-y-sus-musas/>

Dufrenne, M. (1982). *Fenomenología de la experiencia estética Vol.1 El objeto estético*. (R. de la Calle, Trad.). Fernando Torres.

Eco, U. (1992). *Obra abierta* (R. Berdagué, Trad.). Planeta.

Faba Muñoz, N. (2022). "La alimentación como acción, una experiencia performática". En: Actas del III Congreso Internacional sobre Patrimonio Alimentario y Museos. 25-26 noviembre, 2021, Valencia, España. pp. 185-203.

Flores, E. (2003) *Lo nacional, lo local, lo regional en el arte latinoamericano: de la modernidad a la globalización y la antiglobalización*. En: Huellas, Búsquedas en artes y diseño #3 págs. 31-44

Gombrich, E. H. (1989). *La historia del arte* (R. S. Torroella, Trad.; 16.<sup>a</sup> ed.). Diana.

Gómez Benítez, P. (2021). *La plástica en el arte culinario*. Recuperado 20 de marzo de 2022, de <https://idus.us.es/handle/11441/130588>

González, J. (2018) *La imprimatura de aceite y la imprimatura de media creta*. Ttamayo. Recuperado 18 de febrero de 2023, de <https://www.ttamayo.com/2018/08/imprimatura-de-aceite-media-creta/>

Kandinsky, W. (2014). *De lo espiritual en el arte* (E. Palma, Trad.). Ediciones Coyoacán.

Lavín, M & Benítez, A. (2021). *Sor Juana en la Cocina*. Planeta.

Méndez, M. (2011, 13 abril). *Catalina de Médicis y la gran cocina*. Blog de historias gastronómicas y otras... Recuperado 18 de marzo de 2022 de <https://manolomendezhistoriadelastronomia.blogspot.com/2011/04/catalina-de-medicis-y-la-gran-cocina.html>

Milton, J. (2017) *El paraíso perdido*. Editores Mexicanos Unidos.

Pollan, M. (2014). *Cocinar, Una historia natural de la transformación* (J. C. Plaza, Trad.; 1.<sup>a</sup> ed.). Debate.

Real Academia Española. (s. f.). Arte. Recuperado 23 de enero de 2023, de <https://dle.rae.es/arte>

Souriau, E. (1965). *La correspondencia de las artes: Elementos de Estética comparada* (M. Nelken, Trad.; 2.<sup>a</sup> ed.). Fondo de Cultura Económica.

Shiner, L. (2004). *La invención del arte: Una historia cultural*. Barcelona, España: Ediciones Paidós Ibérica.

Storey, J. (2002). *Teoría Cultural y Cultura Popular*. Barcelona, España: Ediciones Octaedro.

Taste Atlas. (2022) *50 Best cuisines*. Taste Atlas. Recuperado el 24 de abril del 2023 de [https://www.instagram.com/p/CeawT6uonnu/?utm\\_source=ig\\_de\\_embed&ig\\_rid=d0eddb49-8bd1-42f8-8cbf-b815cb37c59a](https://www.instagram.com/p/CeawT6uonnu/?utm_source=ig_de_embed&ig_rid=d0eddb49-8bd1-42f8-8cbf-b815cb37c59a)

Twitty, M. (2016, 27 octubre). *The Untold History of African-American Dishes That Defined the American Palate*. First we Feast. Recuperado el 5 de septiembre de 2022, de <https://firstwefeast.com/features/history-of-african-american-dishes>

Vando Blanco, C. (2015, 30 enero). *La comida en el arte, una mirada a través de cuatro siglos*. Descubrir el Arte, la revista líder de arte en español. Recuperado 7 de marzo de 2022, de <https://www.descubrirelarte.es/2015/01/30/la-comida-en-el-arte-una-mirada-a-traves-de-cuatro-siglos.html>

## Imágenes:

*Abaporu* (1929) [Fotografía]. Surface. <https://www.surfacemag.com/events/tarsila-amaral-inventing-modern-art-brazil/>

*Anton Ego en Ratatouille* (2007) [Captura de pantalla]. Youtube.

<https://www.youtube.com/watch?v=5m7SGjJo7c4>

*All the Eternal Love I have for the Pumpkins* (2019, 14 octubre) [Fotografía]. My Modern Met.

<https://mymodernmet.com/es/yayoi-kusama-calabazas/>

*Creme fraiche custard brioche tart*. [Captura de pantalla] Youtube.

<https://www.youtube.com/watch?v=PU4u76IanTo&t=2s>

*Caminar en lo profundo del bosque, porque la tierra puede tener algo para compartir*. (2016)

[Fotografía] por Aya Brackett. Bloomberg Businessweek.

<https://www.bloomberg.com/features/2016-design/a/dominique-crenn/>

*Der Krieg*. (1929-1932) [Fotografía] Google Arts & Culture.

<https://artsandculture.google.com/asset/the-war-otto-dix/CwHM2HdTO3l2vg?ms=%7B%22x%22%3A0.5%2C%22y%22%3A0.5%2C%22z%22%3A8.678813896621937%2C%22size%22%3A%7B%22width%22%3A3.005969749188919%2C%22height%22%3A1.2499999999999996%7D%7D>

*Hormiga amazónica con merengue* [Captura de pantalla]. Facebook

<https://www.facebook.com/netflix/videos/823279734470543/>

*Impresión, Sol Naciente*. (s. f.). [Fotografía]. Historia del Arte.

<http://verdadyverdades.blogspot.com/2012/02/impresion-sol-naciente-claude-monet.html>

*La columna rota* [Fotografía] Tomado de *Historia Arte*, <https://historia-arte.com/obras/la-columna-rota>

*La Fuente.* (s.f). [Fotografía]. Arte en las redes.

<https://artenlasredes.blogspot.com/2019/01/fuente-de-marcel-duchamp.html>

*La Última Cena.* (2019, 19 abril). [Fotografía]. La Tercera.

<https://www.latercera.com/culto/2019/04/19/ultima-cena-da-vinci/>

*La fuerza de Kieri Awatusa se prueba,* (s.f). [Fotografía]. Centro de investigación Wixarika.

<https://wixarika.org/es/arte>

*Merda d´artista* [Fotografía], por Jens Cederskjold, 2010, Tomado de: Wikipedia,

[https://es.wikipedia.org/wiki/Mierda\\_de\\_artista#/media/Archivo:Piero\\_Manzonei\\_-\\_Merda\\_D'artista\\_\(1961\)\\_-\\_panoramio.jpg](https://es.wikipedia.org/wiki/Mierda_de_artista#/media/Archivo:Piero_Manzonei_-_Merda_D'artista_(1961)_-_panoramio.jpg)

*El mundo del sabor* [Ilustración], Nosrat, S. y Mcnaughton, W. Tomado de: Sal, Grasa, Ácido, Calor (2018), Neo-cook, pág. 225

*Sin título* [Fotografía], por Revista D´gustando. 2016. Tomado de:

<https://revistadgustando.wordpress.com/2016/11/17/que-comen-los-orishas/#:~:text=Tambi%C3%A9n%20se%20le%20puede%20ofrecer,comida%20blanca%20y%20sin%20sal.>

*The earth oven for huatia.* (s.f). [Fotografía]. Cusco Eats. <http://cuzcoeats.com/huatia-an-ancient-and-sophisticated-technology-for-cooking/>

## Videos:

Baking with Julia [newnew2005love]. (2011, febrero 15). *Crema fraiche custard brioche tart - Nancy Silverton* 2. [Video]. Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=PU4u76IanTo&t=2s>

Gelb, D. (2019) *Alex Atala*. En *Chef's Table* (Volumen 2, Episodio 2), Netflix, [https://www.netflix.com/watch/80075155?trackId=14170289&tctx=2%2C%2C5eb2b768-934a-4684-a953-5f32eac6e237-145006458%2CNES\\_5FBCA359791285A281A88FF16B276E-B9F225DDE3A711-B8AD849D6E\\_p\\_1682316312588%2C%2C%2C%2C%2C80007945%2CVideo%3A80075155%2CdetailsPageEpisodePlayButton](https://www.netflix.com/watch/80075155?trackId=14170289&tctx=2%2C%2C5eb2b768-934a-4684-a953-5f32eac6e237-145006458%2CNES_5FBCA359791285A281A88FF16B276E-B9F225DDE3A711-B8AD849D6E_p_1682316312588%2C%2C%2C%2C%2C80007945%2CVideo%3A80075155%2CdetailsPageEpisodePlayButton)

Gelb, D. (2019) *Dominique Crenn*. En *Chef's Table* (Volumen 2, Episodio 3), Netflix, [https://www.netflix.com/watch/80075152?trackId=14170289&tctx=2%2C%2C5eb2b768-934a-4684-a953-5f32eac6e237-145006458%2CNES\\_5FBCA359791285A281A88FF16B276E-B9F225DDE3A711-B8AD849D6E\\_p\\_1682316312588%2C%2C%2C%2C%2C80007945%2CVideo%3A80075152%2CdetailsPageEpisodePlayButton](https://www.netflix.com/watch/80075152?trackId=14170289&tctx=2%2C%2C5eb2b768-934a-4684-a953-5f32eac6e237-145006458%2CNES_5FBCA359791285A281A88FF16B276E-B9F225DDE3A711-B8AD849D6E_p_1682316312588%2C%2C%2C%2C%2C80007945%2CVideo%3A80075152%2CdetailsPageEpisodePlayButton)

Gelb, D. (2019) *Nancy Silverton*. En *Chef's Table* (Volumen 3, Episodio 3), Netflix, <https://www.netflix.com/watch/80075161?trackId=14170289>

Gelb, D. (2019) *Virgilio Martínez*. En *Chef's Table* (Volumen 3, Episodio 6), Netflix, <https://www.netflix.com/watch/80075164?trackId=200257859>

Gelb, D. (2019) *Mashama Bailey*. En *Chef's Table* (Volumen 6, Episodio 1). Netflix, [https://www.netflix.com/watch/80997193?trackId=14170289&tctx=2%2C%2C5eb2b768-934a-](https://www.netflix.com/watch/80997193?trackId=14170289&tctx=2%2C%2C5eb2b768-934a-4684-a953-5f32eac6e237-145006458%2CNES_5FBCA359791285A281A88FF16B276E-B9F225DDE3A711-B8AD849D6E_p_1682316312588%2C%2C%2C%2C%2C80007945%2CVideo%3A80075152%2CdetailsPageEpisodePlayButton)

[4684-a953-5f32eac6e237-145006458%2CNES\\_5FBCA359791285A281A88FF16B276E-B9F225DDE3A711-B8AD849D6E\\_p\\_1682316312588%2C%2C%2C%2C%2C80007945%2CVideo%3A80997193%2CdetailsPageEpisodePlayButton](https://www.youtube.com/watch?v=DtNgNSBEvIE&t=72s)

Hoffman, K. [Baker Betty] (2021, octubre 7). *Comparing 6 types of buttercream – American, Swiss, Italian, French, German & Russian*. [Video]. Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=DtNgNSBEvIE&t=72s>

[newnew2005love]. (2011, febrero 15). *Creme fraiche custard brioche tart - Nancy Silverton 2*. [Video]. Recuperado de [Creme fraiche custard brioche tart - Nancy Silverton 2](#)