

LO GASTRONÓMICO EN EL DISCURSO CRÍTICO ACTUAL

DANIELA KOLDOBSKY

En la última década ocupan cada vez más espacio en los medios gráficos y audiovisuales los discursos acerca del beber y del comer, inmersos muchos de ellos en un conjunto temático vinculado al ocio y la socialidad. En su vida mediática, la alimentación es tematizada en tipos discursivos tan diversos como el didáctico (en las recetas y programas televisivos de cocina, por ejemplo), el publicitario (que recomienda productos, entre otros casos) o el científico-médico (que aborda la alimentación en términos de su impacto nutricional y su influencia sobre la salud), pero aquí se analizará su funcionamiento en otra especificidad. Las críticas gastronómicas y de vinos son el objeto de este estudio: una temática, la de la alimentación y otra genérica, la de la crítica –que ocupa extendidos espacios en los medios y no sólo se dedica a las artes canónicas y a los espectáculos sino a otras prácticas sociales de la actualidad, como la de “comer afuera”.

Las denominadas críticas gastronómicas –metadiscursos contemporáneos acerca del beber y del comer– aparecen en forma de subsecciones en las revistas argentinas de interés general.¹ A diferencia de otros espacios discursivos en los que se aborda la alimentación, en las críticas gastronómicas, la comida y la bebida son tematizadas fundamentalmente como fuentes de placer o displacer, por lo tanto, en relación con ellas se postulan juicios de gusto. El primer punto del análisis será definir las operaciones por las que la bebida y los alimentos son construidos como objeto o manifestación estética por la crítica, en las que una voz experta expone un juicio de gusto.

LA ALIMENTACIÓN COMO OBJETO ESTÉTICO

La aparición de la crítica gastronómica y de vinos se vincula con un espacio complejo de presencia de lo alimentario en la vida social: el ligado al registro estético. La cantidad o calidad de los alimentos y bebidas no es evaluada en relación con los aspectos biológicos ni con proposiciones de carácter económico, sino sólo respecto del placer o displacer que su visión, olfato y gustación provocan en quien los degusta (Traversa 1997:147). Lo alimentario es tematizado, por lo tanto, como fuente de placer; más exactamente, de placeres varios: visuales, olfativos, gustativos, de encuentro social o de festejo. Por esta razón, la noción de placer es considerada central en este trabajo, y funciona a su vez como eje articulador de su totalidad.

Las críticas gastronómicas dedicadas a vinos y a restaurantes tienen una historia reciente. Recién en la década del noventa, las revistas argentinas de actualidad las incorporaron –en forma fija– en su sección dedicada a críticas de arte, libros y espectáculos. Su aparición, compartiendo espacio con otros metadiscursos valorativos, exige un análisis doble: primero, acerca de los rasgos que hacen que lo alimentario y lo gastronómico sean pasibles de provocar ese juicio valorativo que, como se observará, es propio del reconocimiento del discurso artístico; segundo, acerca de su especificidad.

Para despejar el primer problema es necesario notar que la expresión que diversos idiomas utilizan para la definición del reconocimiento estético específico ha sido tomada del sentido del gusto, sentido que –sin embargo– no forma parte de los denominados “altos” (Traversa 1997) o “nobles” (Schaeffer 1996) como la vista y el oído, analizadores ambos de lo que –por lo menos, la sociedad occidental– privilegia como obras de arte. Retomo para ello algunos argumentos de *Les célibataires de l'Art*, texto en el que Jean Marie Schaeffer dedica un extenso desarrollo analítico a ambos problemas. Schaeffer destina todo el texto a definir la especificidad de lo que denomina *conducta estética*, un tipo de juicio cognitivo que no es solamente motivado por lo que la sociedad considera como objeto artístico. Este juicio es *transcultural*, está presente incluso en las sociedades que no poseen la noción de arte o que no la consideran una práctica específica y autónoma y está regulado por la (dis)satisfacción provocada por el objeto en el acto mismo de su percepción. Esta definición, central para el presente trabajo, permite en principio la inclusión de la experiencia gustativa como intrínsecamente estética, pues no se puede excluir al sentido del gusto del “aparato cognitivo” humano.

El discurso especializado ha excluido al sentido del gusto de todo reconocimiento estético aduciendo su grado de *contaminación física*, de falta de distancia en relación con el objeto percibido, pues a diferencia de lo que ocurre con los otros sentidos, para apreciar el alimento y la bebida se los introduce en el cuerpo. A ello se suman dicotomías como *físico* vs. *espiritual*, *interesado* vs. *desinteresado*, *heteronómico* vs. *autónomico* –de larga presencia en el discurso estético– que también explican esta exclusión. Sin embargo, Schaeffer apunta que a diferencia de otros sentidos, el gusto es intrín-

secamente apreciativo, pues es inherente a su experiencia la evaluación placentera o displacentera. Es posible que esa omnipresencia de la apreciación estética en la experiencia gustativa esté en el fundamento de las *metáforas gustativas* dentro de los otros campos cognitivos investidos estéticamente.

A la metáfora lingüística que nombra al reconocimiento estético como “juicio de gusto”, se opone la dificultad –analizada por Oscar Traversa– que posee la lengua para traducir las experiencias gustativas. A pesar de tratarse de un sentido con alto poder discriminatorio, el lenguaje cuenta con escasos modos de describirlo (Traversa 1997:257). No obstante las prevenciones antedichas, la bebida y la alimentación son tematizadas en la prensa por la crítica, género que –formando parte del discurso informativo– tiene como objeto a otro discurso al que califica en términos de gusto.

El discurso crítico se conforma como un discurso de reconocimiento experto, que informa y valora el objeto evaluado. El hecho de que se trate de una voz experta no anula su especificidad como juicio de gusto, pero se construye retóricamente en forma de argumentación con pruebas descriptivas que aportan autoridad a lo dicho. De modo que en las críticas, el juicio estético está respaldado por una enunciación de autoridad y, en ciertos casos, incluye postulados normativos, prescriptivos e, incluso, preformativos (Koldobsky 2000).

La aparición de la crítica gastronómica y de vinos, que evalúa los restaurantes, alimentos y bebidas en función del placer oplacer que provocan, muestra el desplazamiento hacia el discurso artístico que las prácticas culinarias y sus productos están sufriendo en la actualidad. Eso es posible, también siguiendo a Schaeffer, porque los alimentos y los vinos son descriptos por los metadiscursos con un conjunto de *rasgos identificables* por los miembros de una comunidad de gusto y pueden ser postulados como constitutivos de un modelo artístico (gastronómico) deseable (Schaeffer 1987). Es posible hablar de comunidad de gusto en relación con la alimentación, pues lo que un grupo social decreta como comestible no responde únicamente a motivaciones biológicas sino a aspectos culturales que permiten que ella funcione como marco dentro del que el objeto –en este caso, el alimento o la bebida– es descripto como poseedor de una vista, un olor y un sabor agradables y no sólo considerado comestible (Fischler 1995).

Sin embargo es en las críticas gastronómicas donde el alimento destaca su función poética en los términos de Roman Jakobson, donde se vuelca sobre sí mismo y donde no se pone la atención en otro efecto que el placer que su apariencia visual, su manifestación olfativa o su sabor provocan en acto. La referencia a su capacidad nutricional, su potencia calórica o sus consecuencias en la salud, por ejemplo, implican un efecto posterior al acto de gustar, que no es evaluado por las críticas. La práctica de “comer afuera” no se puede igualar en este sentido con la alimentación cotidiana, ofrece ese plus de búsqueda de experiencia estética y de encuentro social, y por esa razón no necesita ser predicada en relación con la nutrición, la salud, u otros aspectos con los que, en otro marco, es evaluado aquello que llevamos a la boca.

MODALIDADES DE LA CRÍTICA GASTRONÓMICA

De modo general, las críticas de vinos y restaurantes presentan un título que sintetiza uno de los sentidos dominantes del texto escrito o que toma alguna de sus sentencias, y un texto que ejerce el juicio de gusto en forma de argumentación con descripciones de variada extensión y detalle. En ellas se establece una jerarquía de los sentidos: el recorrido descriptivo comienza por lo visual –del establecimiento en general, su personal, características del menú y, finalmente, sus platos–, continúa con lo olfativo y por último trata en forma escueta lo relativo al gusto de los platos salados y dulces, con la inclusión de comentarios sobre su temperatura y abundancia. En las críticas de vinos, el orden del recorrido es el mismo, pero la descripción del olfato y el gusto no es tan escueta como en las gastronómicas y se expande la figuración, en general, y la metáfora visual, en especial, en el momento de la descripción del gusto, como se observa en este ejemplo:

Su virtud sobresaliente es el color, bien bien oscuro, lacre con reflejos índigo blue, casi violetas, bellísimo de mirar en la copa. Después, los aromas. Afrutados, profundos, largos. Hay que aprovecharlo un largo rato de nariz antes de pasar a la boca. En la boca, la fruta continúa, con una textura redonda, sin aristas, largo-larga (En “el vino de la semana”, *Veintidós*, abril de 2000).

Luego de una primera descripción, se reconocen dos grupos de críticas diferenciados.² Un conjunto de ellas se constituye como *performativo*: breves descripciones que tematizan primero la decoración y características del espacio del restaurante, luego el servicio y la carta en general y, por último, los platos salados, las bebidas y los postres. Pueden incluir pequeños relatos genéticos que definen al negocio como empresa familiar o dan cuenta de sus antecedentes gastronómicos y terminan con observaciones generales y conclusivas acerca de lo que evalúan.

La descripción se completa con valoraciones positivas o negativas acerca de todos los aspectos desarrollados y lo hace con adjetivos que convocan una distinción binaria: interesante, cuidadoso, bueno, recargado, abundante, etc. En ocasiones, aparecen convocatorias directas en forma de recomendaciones al destinatario: “aderécelas usted mismo”. En la revista *Noticias*, junto al texto escrito, se incluye una clasificación general con una nomenclatura icónica de peces o copas de vino que va desde normal (con un ícono) hasta excelente (con cinco); en tanto, en *La Nación revista* se detalla con estrellitas la calidad del ambiente, la atención y la cocina del restaurante evaluado, en forma de ficha técnica. Los rasgos descriptos permiten definir a este grupo de críticas como invitantes o performativas pues en ellas se despliega un carácter *pragmático* y de servicio.

El segundo grupo presenta descripciones más expandidas, más figuración en el lenguaje: una escritura más *poética* que referencial (crítica sobre objeto estético que se presenta a su vez como objeto estético, dominando sobre la función informativa) y la

convocatoria de intertextos diversos que se manifiestan en forma de saberes expertos respecto de la vitivinicultura o la cocina :“los wine makers trasiegan, los wine makers descuban, de vez en cuando clarifican...” o –paralelamente– de conocimientos y tradiciones vinculados a los modos populares y folklóricos en relación con la comida y la bebida, pero también en forma de alusiones que vienen de la literatura o las ciencias sociales. Finalizan con inclusiones de temas de actualidad, en ciertos casos relatan pequeñas historias sobre el mundo interno de la gastronomía, los vinos e, incluso, sus expertos: “A principios del siglo pasado, cuando Dereck Foster era todavía un niño”. Se trata de textos porosos y lúdicos que rara vez recomiendan, pero que argumentan en forma compleja e indirecta sobre lo que evalúan, y si bien en absoluto son relativistas, no presentan calificaciones conclusivas y no son invitantes.

LOS TRES PLACERES DE LA CRÍTICA GASTRONÓMICA

Si entre las críticas gastronómicas y de vinos existe una mayoría que se puede definir como *performativa* o invitante y que funciona como articulador con sus comensales y otras que despliegan la *descripción* y la valoración en una escritura lúdica, porosa y con operaciones que acentúan su desempeño poético, también el discurso crítico es un discurso del *placer*. Dos tipos de placer: de reenvío a otros objetos, los que la crítica tematiza, y otro de lectura del propio texto crítico. Se habla aquí de placer y no de goce, siguiendo los desarrollos de Roland Barthes (1973[1998]) en *El placer del texto*. Allí el autor describe al primero como un lugar de satisfacción, euforia, confort; y al segundo como desaparición, pérdida, sacudimiento. El goce funciona entonces como asocial, como no decible, razón por la que Barthes apunta que la crítica se ejerce sobre textos de placer, y no de goce. Si bien el funcionamiento de estas nociones en la crítica gastronómica, en particular, y en el género, en su totalidad, ameritan un mayor desarrollo, en principio estos discursos parecen ubicarse, dentro del amplio campo de la información, como aquellos que permiten percibir los lugares en que cada momento histórico focaliza el placer, por lo menos en su aspecto más social y confesable.

La alimentación, tanto si se realiza en el hogar o en un establecimiento especializado, se diferencia de otras prácticas artísticas cuyos placeres de reconocimiento se adquieren más adelante, por formar parte de los aprendizajes no escolarizados, el gusto se educa primero en la alimentación familiar, y por involucrar dos sentidos con gran capacidad de memoria, el gusto y el olfato. Por lo tanto, la lista de placeres que provoca puede ser extensa y diversa: placeres de la repetición y la memoria, por un lado, cuando se reconocen olores y sabores de la infancia o del pasado o cuando se busca volver a degustar el objeto de placer; placeres de la novedad y el aprendizaje, cuando se prueban sabores nuevos, que remiten a culturas extrañas, por ejemplo. A pesar de que estos son concomitantes a la degustación de un alimento o bebida más allá del contexto en el que ocurre, los restaurantes se especializan tanto en uno como en otros

e, incluso, se publicitan destacando su apego a una memoria gustativa de las más diversas tradiciones o por continuar con “la cocina de la abuela”, pero también, y sobre todo en los últimos tiempos, por prometer la innovación y/o el exotismo.

Los placeres de la crítica, por su parte, se anunciaron ya como de dos tipos. Los primeros, definidos como de *reenvío*, presentan su vez dos modalidades: placeres de la anticipación y placeres dialógicos. Los placeres de la anticipación –asentados en las imágenes fotográficas, en las descripciones de los alimentos y los vinos y en las evaluaciones numéricas– anticipan el momento de disfrute social y gastronómico del objeto construido por el texto crítico. Los placeres dialógicos –desplegados en la convocatoria al destinatario a través de la segunda persona o en las contradicciones entre la categoría que se les otorga a vinos o restaurantes en la evaluación numérica y en el texto escrito– se instalan más fuertemente en la propuesta de confrontación práctica de lo evaluado por la crítica, de modo que, no sólo anticipan la experiencia, sino que proponen, en ella, corroborar o discutir su juicio.

Finalmente, en las críticas definidas como valorativas, está presente un placer que ya no es de reenvío, sino el que provoca el texto mismo, el que propone su lectura más allá del objeto que construye y que se obtiene como experiencia simultánea a ella. A diferencia del placer dialógico, que acentúa la función informativa de la crítica, éste es posible en acto, y en ese movimiento rescata lo poético del texto crítico. Frente a él no se postula un juicio de acuerdo o desacuerdo, no se lo evalúa en términos de verdad o falsedad sino, y del mismo modo que a los objetos sobre los que la crítica habla, se lo disfruta o no.

LA POÉTICA DEL COMER Y DEL BEBER

La aparición de las críticas de restaurantes y de vinos en la prensa argentina se enmarca entonces en el proceso de *estetización* de diversas prácticas sociales, proceso provocado por las vanguardias artísticas a partir de principios del siglo XX, con el cuestionamiento del concepto tradicional de obra de arte y la incorporación a ese campo de objetos y prácticas diversas. Cuando artes canónicas como la plástica cambian la producción de objetos que provocan placer por la de otros que horrorizan, violentan, producen asco o acuden al humor (y que se instalan desplazando a *lo bello*), la cocina comienza a presentarse como una práctica que reúne características de arte, cuyos resultados provocan disfrutes de los sentidos –visuales, olfativos, de gusto, pero también de encuentro social– y se instala en forma de metadiscurso en la prensa, compartiendo espacio con otros que informan y califican otras prácticas del disfrute y del ocio. A su vez, el reconocimiento de los alimentos y los vinos en términos de placer desplaza de estos metadiscursos otras funciones, que incluso son elididas: las nutricionales, medicinales o energéticas.

Finalmente, además de convocar el disfrute –y al igual que las obras de arte–, las críticas gastronómicas hablan de mundos, de culturas diversas, de sabores exóticos, por lo cual también convocan al alimento y la bebida como fuentes de conocimiento, e insertan a una práctica cuyo repertorio prescriptivo era patrimonio del aprendizaje no escolarizado en pleno campo público, en el intercambio reglamentado del discurso estético.

NOTAS

¹ En este trabajo se analizan tres subsecciones de revistas argentinas actuales de interés general: “Restaurantes”, de la revista *Noticias* (sección “Cartelera”), y “Comer y beber” tanto de la revista *Veintidós* (sección “Zona roja”) como de la sección “Zapping”, de *La Nación revista*. De todas ellas se seleccionaron números editados entre la segunda mitad de 1999 y la primera de 2000.

² Ambos tipos de crítica forman parte de una clasificación del discurso crítico desarrollada anteriormente. En él se diferencian cinco modalidades del género, que pueden convivir en un mismo discurso y que no se presentan como las únicas posibles: una *crítica valorativa*, que desarrolla una opinión sobre el fenómeno interrogado en forma de argumentación interpretativa o hermenéutica, con la inclusión de intertextos que abrevan de discursos especializados o del conocimiento silvestre; una *crítica normativa* o prescriptiva, que evalúa el objeto en conformidad con ciertas categorías o modelos que se postulan como normativa vigente y como fin deseable; una *performativa*, que además de evaluar propone comportamientos, funcionando como articuladora entre el objeto y su público, en tanto se presenta como servicio que recomienda e invita o inhibe su acercamiento; una crítica *genética*, que se extiende sobre las filiaciones estilísticas de las que la obra evaluada es producto; y, finalmente, una sólo *descriptiva*, que comenta y describe el fenómeno, sin valorarlo (Koldobsky 2000).

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BARTHES, R. (1998) *El placer del texto*. Madrid: Siglo XXI.
- CARLÓN, M. (1994) *Imagen de arte/Imagen de información*. Buenos Aires: Atuel.
- FISCHLER C. (1995) *El (h)omnívoro*. Barcelona: Anagrama.
- KOLDOSKY, D. (2000) “La crítica de artes visuales en su sistema”, ponencia presentada en el II Congreso de Red-com Argentina.
- SCHAEFFER, J. M. (1990) *La imagen precaria del dispositivo fotográfico*. Madrid: Cátedra.
- _____ (1996) *Les célibataires de l'art*. Paris: Gallimard.
- TRAVERSA, O. (1997) *Cuerpos de papel*. Barcelona: Gedisa.