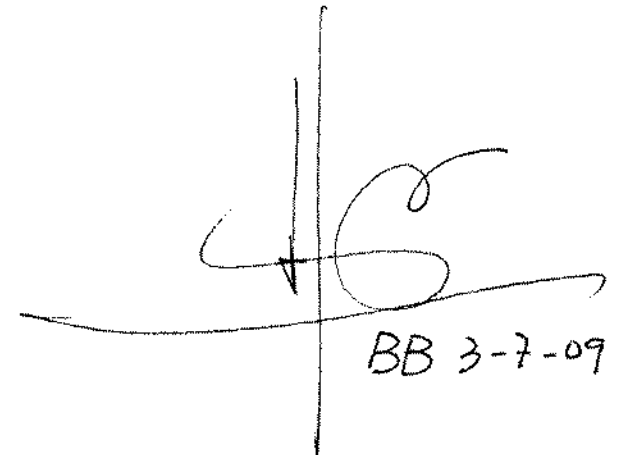


Michel Onfray

El vientre de
los filósofos
Crítica de la razón dietética

Traducción de Silvia Kot

A handwritten signature in black ink, consisting of a vertical line on the left, a horizontal line at the bottom, and a large, stylized 'S' or 'G' shape on the right.

BB 3-7-09



Título original: *Le ventre des philosophes*
Traducción: Silvia Kot

© 1999, Edition: Grasset & Fasquelle
© De esta edición:
1999, LIBROS PERFIL S.A.
Chacabuco 271 (1069) Buenos Aires

Diseño: Claudia Vanni
Ilustración de tapa: Caravaggio, *Baco*
ISBN: 950 639 304-4
Hecho el depósito que indica la ley 11.723
Primera edición: julio de 1999
Composición: Taller del Sur
Pasco Colón 221, 8º 11, Buenos Aires
Impreso en el mes de junio de 1999
Verlap S. A. Producciones Gráficas
Comandante Spurr 653, Avellaneda, Provincia de Buenos Aires
Impreso en la Argentina - *Printed in Argentina*

Todos los derechos reservados

"Hay una cuestión que me interesa muy especialmente, y de la que depende la 'salvación de la humanidad' más que de ninguna antigua sutileza teológica: es la cuestión del régimen alimentario."

Nietzsche, *Ecce Homo*

INTRODUCCIÓN

ENSAYO DE AUTOBIOGRAFÍA ALIMENTARIA

Toda cocina revela un cuerpo al mismo tiempo que un estilo, si no un mundo. Cuando era niño tuve que entender el significado de la pobreza y los fines de mes de mis padres: me lo revelaban los huevos o las papas. O la falta de carne. En la mesa de un padre trabajador agrícola, el pescado era un lujo. No llenaba el estómago y nunca parecía oportuno. El provinciano sólo dispone de comidas someras y rústicas: los alimentos preciosos, especiales o delicados están ausentes sin crueldad. Reinan las féculas. Nunca falta en la mesa la sidra dura, amarga y casi imbebible. Olor a vinagre. Está encerrada en la bodega, en toneles que contaminan todo con un pertinaz aroma a roble o castaño. Las gotas que caen casi en un hilo sobre el piso de tierra apisonada perfuman los sótanos oscuros y húmedos. A veces, cuando la sidra embotellada era demasiado pujante, desbordaba la botella y hacía saltar los corchos en la penumbra. Fuertes olores impregnaban la tierra, que conservaba el recuerdo del líquido. Las manzanas hacían combar las ramas de los árboles. A veces se doblaban tanto que se rompían y caían en la hierba carnososa, verde y tierna. Las encontrábamos cubiertas de rocío. Se destinaban a tortas y compotas. No se usaba canela. Las especias son artificios de ciudad. Asentadas sobre una base de puré de frutas, las porciones forma-

ban un rosetón. Gótico en el horno. En cuanto a la crema, señalaba todos los platos: conejo o bacalao, aves y frutas.

Cuando los caprichos de los adultos me valieron el internado, tuve que interrumpir mi proximidad con las cosas de la naturaleza. Ya no podía saborear las moras en la época de la vuelta a clases, ni masticar las manzanas robadas en la plaza. Debí abandonar las avellanas y las fresas silvestres, las castañas y las guindas. Deserté los senderos ocultos, las zanjas y los setos agrestes. Olvidé el sabor de la hierba que mascaba bajo el sol del verano, el de los gobios que pescaba en el río o las tencas que salían del estanque, freídas a la sartén. Perdí de vista a los chicos de mi edad que se tragaban lombrices crudas a cambio de un cigarrillo o moscas por un puñado de infames golosinas baratas.

El orfanato me sirvió para aprender bajo otros auspicios que no existe alimentación neutra. El sabor de la libertad me faltaba cruelmente. El refectorio reemplazó a la cocina, y los olores del hogar fueron suplantados por los efluvios grasientos y pesados de los laboratorios colectivos. Conocí las jaleas blandas e insípidas, el agua saturada de cloro y el pan calcinado de los aprendices de panaderos de la escuela. Las salsas se petrificaban y jugábamos a dar vuelta los platos para poner a prueba los hilos coagulados de las grasas que se aferraban desesperadamente a ellos. Teníamos que engullir sopas de tomate o de fideos que parecían platos de sangre fresca. Teníamos que comer fetas de hígado semicrudas y sanguinolentas. Teníamos que ingurgitar purés de guisantes fríos y lonjas gomosas de corazón. A las cuatro, los pedazos de pan seco desaparecían de un gran recipiente de plástico de colores turbios. La barra de chocolate era el único lujo, aunque a menudo resultara abrasiva. La ventaja del colegio religioso es la misa: como monaguillo, a las siete y media de la mañana, entre el dentífrico y el café con leche, podía saborear un buen trago de vino blanco o unos puñados de hostias que esperaba no consagradas para evitar la condena. A veces, transgresión mediante, llenaba mi gorra de hostias y las echaba en mi tazón de café con leche. Ver impregnarse los rondelitos de pan ázimo en el líquido tibio e irse a pique al fondo del recipiente estimulaba la imaginación: desmoronamientos o inmersiones del mundo, hundimiento de Cristo por haber te-

nido la mala idea de elegir la forma panadera. Afortunadamente, las salidas de los domingos a la tarde —en filas de dos— nos permitían recoger en el campo las bayas y los frutos silvestres que habían conservado el sabor de la libertad.

El internado se hizo menos austero. Cambié el orfanato con su mezcla de olores de niños pequeños y curas célibes por el liceo de la ciudad vecina. En la subprefectura, conocí leches perfumadas con los sabores más estafalarios que servía, divertido, el dueño del café. Descubrí el *jambon-beurre-demi*, que desde entonces permaneció en mi mente como símbolo de una comida rápida. Degusté los primeros *crêpes* gracias a los ahorros que hice en mis compras de librería. Invitaba a mis primeras amiguitas a saborear chocolates y tortas en el único salón de té de la ciudad. Debía elegir entonces entre los ágapes pasteleros y los alimentos espirituales: una cuenta del salón de té me dejaba estragulado por toda la quincena. Lindando con la paradoja, me parecía gracioso leer *Hambre* de Knut Hamsun mientras esperaba a mis conquistas junto a los escaparates llenos de dulces.

La adolescencia exige la cantidad y no repara demasiado en la calidad. Me atiborraba con una cantidad incalculable de *puddings* fabricados con todos las sobras de la pastelería... y quizás incluso de la panadería. El fuerte sabor del azúcar y las frutas confitadas junto con una gruesa película de jarabe gelificado disimulaba los múltiples sabores compactados. Solía añadir un mixto de *crêpes bretonnes* envueltas en celofán y chocolate barato. El volumen primaba por sobre toda otra consideración gastronómica.

Las primeras escapadas nocturnas del dormitorio del pensionado nos invitaban a errar por las calles de la pequeña ciudad en busca de un café abierto. A las diez de la noche, en pleno invierno, tosíamos al atragantarnos con nuestros primeros alcoholes fuertes; el *cointreau* era mi favorito. El bar de la madre de uno de mis compañeros de fortuna solía estar a nuestra disposición. Ella tenía la feliz idea de trabajar durante nuestras horas de libertad.

Con la Universidad llegó la época de las borracheras gratuitas. Conservo el recuerdo de una bacanal de coñac con un estudiante de filosofía que compartía conmigo el mismo tétrico abu-

rimiento durante las dos horas semanales de epistemología. Abandonados en el campus en plenas vacaciones de Navidad, habiendo roto con nuestras respectivas familias, liquidamos entre los dos una botella hurtada en un supermercado de la ciudad. El gesto era político, desde luego, porque hacíamos tambalear de ese modo los cimientos de la sociedad de consumo... Después de llenar nuestros vasos de dientes con cinco o seis trozos de azúcar y recubrir todo con un alcohol infame y quemante, y repetir varias veces la operación, nos hundimos muy rápidamente en una inconciencia que duró muchas horas, rayana en el coma etílico... La comida diaria en los restaurantes acrecentaba nuestras miserias. Sardinas, guisos, bananas.

Los primeros éxitos de facultad fueron el pretexto para fiestas menos primarias, con más estilo. Me aficioné al borgoña, que me gusta por sus perfumes de tierra y cuero, y a los vinos de Alsacia, que adoro por sus *bouquets* refrescantes y sus sabores a frutos maduros. El manejo de las temperaturas, los años y las combinaciones con las comidas me seducía. Algunas buenas y pocas botellas reservadas para los éxitos particularmente merecidos fueron objeto de recuerdos preciosos. Una tesis con mención adquirió todo su valor cuando se transformó en la ocasión de un *aloxe-corton* añejo y una comida excepcionalmente esmerada.

Con el tiempo me volví sedentario. El nomadismo estudiantil sólo fue una etapa. Los cuartos de universidad fueron reemplazados por piezas repletas de libros y discos. Los guisos o los chucrutes comidos directamente de la lata fueron sustituidos por platos cocinados a mi gusto, inventados por mí mismo. En diez años de vida adulta, cuento diez años de cocina día por día.

Conocí, con un amigo librero, la relación que existe entre los libros y la alimentación. Ex cocinero, esteta y hombre de gran encanto, ocultaba su pasado bajo un exquisito pudor. Antes de optar por el oficio de los libros, había sido cocinero en París. Le debo recuerdos de tortas de chocolate y vinos excepcionales, al mismo tiempo que de gestos de una amistad infinita: cuando, siendo estudiante secundario, y hallándome sin un peso, en varias oportunidades me regaló libros, por ejemplo un Rivarol o un Maurras en una bella edición. También me enseñó trucos para

no fracasar nunca con una salsa o salir airoso de una delicada operación con el horno.

Yo había empezado a trabajar como profesor de filosofía. La enfermedad se lo llevó muy pronto, demasiado pronto. Siguió siendo para mí la íntima conjunción de una sabiduría un poco tosca y una extraordinaria capacidad de saborear. Sus buenos vinos y sus buenos platos se servían siempre junto a buenos libros o bellos grabados —Dürero o Rembrandt—, siempre acompañados de buenas palabras. Era el perfecto anfitrión de Grimod de La Reynière.

Su ausencia me es dolorosa. A menudo, frente a mis cacerolas, pienso en su sonrisa y en sus consejos, en sus salsas y en su chocolate. Sigo cocinando, pero sus secretos y sus pequeños trucos me faltan desde hace mucho tiempo. Cuando florecen las primeras violetas, no olvido ir a su tumba.

Algunos viajes al extranjero constituyeron para mí una oportunidad de paladear geografías, consumir tierras y cielos, apreciar aromas y sabores característicos de regiones y costumbres. En las montañas del Cáucaso, en la Georgia soviética, sacrificios animales dignos de Homero y de las piras griegas me pusieron en presencia de extrañas cocinas en las que palomas y corderos, gallinas y pollos nadaban en inmensos recipientes llenos de agua que burbujecía en la superficie. La carne sanguinolenta se compartía con los transeúntes acompañada con un piadoso deseo que sólo tiene posibilidades de realizarse después de las operaciones amistosas. Las legumbres se sumergen dentro de marmitas donde hierven los menudos, y los niños juegan, con una cruz de sangre marcada en la frente. En Azerbaiján, en un pequeño mercado local atestado de manzanas verdes y peras duras como piedra, probé extraños collares fabricados con avellanas o nueces enhebradas en un hilo delgado y varias veces remojadas en una mezcla espesa de azúcar y jugo de uva. Esta operación permite cristalizar el sol y forma una untuosa película de arrope. A orillas del lago Sevan, en Armenia, probé el *ishkan*, una variedad de salmón que sólo se encuentra en esas aguas de montaña. Como para impedir mejor un placer único, la cocina local empana y fríe el pescado, cuyo sabor queda disimulado por el aceite caliente. Nadie descubrirá su misterio. Habría sido necesaria una cocción

respetuosa de los perfumes que apenas recubren esa carne para revelar su delicadeza y sus arcanos. En Leningrado, austera ciudad envuelta en azules de acero y grises de plomo, el caviar no tiene nombre. El gris perlado de esa locura parecida al ámbar se deshace en la boca como mil mares mezclados. Más allá, en Copenhague, hacia donde me dirigí tras las huellas de Kierkegaard, los colores del Báltico se apoderan de los pescados ahumados o marinados que abandonan parsimoniosamente sus sabores bajo la acritud de los condimentos. En Barcelona, tuve la impresión, al beber la horchata —una bebida a base de cebada—, de tragar campos enteros de cereales ganados por el frío. En Roma, visité las asombrosas heladerías de la Piazza Navona: Tre Scalini, Giolitti, Fiocco di Neve, las del barrio del Panteón o de la calle Uffici del Vicario. A la sombra de un sol que derramaba su calor sobre Lucrecia y Marco Aurelio, se puede saborear un helado de violetas, de champignones, de zanahorias, de pétalos de rosa y una multitud de otros gustos. En Ginebra, donde busqué a Voltaire y Rousseau, bebí vinos de Vaudois y un vino blanco especial de Valais. En Venecia, mordí las frutas que venden en el mercado al borde del Gran Canal: parecen saturadas del agua y el cielo con los cuales se ha fabricado la única ciudad que es toda ella una obra de arte. Y por toda Francia, encontré las especialidades al mismo tiempo que el alma de los lugares y los paisajes: no pasé por Périgord sin saborear sus conservas, sus papas *sarladaises* o su torta de nueces, ni por Bretaña sin comer algunas ostras en los muelles de Cancale, ni por Vosges sin probar las mezclas de quesos cocidos que fabrican los lugareños para acompañar las papas hervidas, ni por Provenza sin comer las combinaciones de verduras que acompañan los pescados asados, ni por los Pirineos sin solazarme con el estofado de jabalí preparado por la esposa del cazador...

Ver un país no es suficiente, también hay que oírlo y saborearlo, dejarse penetrar por él a través de todos los poros de la piel. El cuerpo es la única vía de acceso al conocimiento. Grimod de La Reynière dijo muy bien que la única geografía que no aburre es la gastronómica.

El hastío de la vida se evapora cuando nos encontramos, entre amigos, alrededor de una mesa. He frecuentado mesas que mues-

tran claramente que una gastronomía es un estilo: está la amiga lunar que calcina las palomas, está aquella, original, que adapta todos los continentes a sus hornos —desde las *fondues* chinas hasta los pescados crudos japoneses—, el que, parisino convertido al campo, se hizo especialista en carnes con salsa, por ejemplo, guiso de vaca con zanahorias. Está también la amiga torpe que no entiende el funcionamiento de una lata de conservas y se especializa en no resolver las recetas más simples, o el que elabora sus platos como jardines zen o arquitecturas soviéticas. Uno prefiere el vino blanco de paja; el otro, un gran borgoña de noble origen. Uno riega sus comidas con sidra de manzanas o de peras; otro, candidato local afiliado a un partido más bien inclinado al Este, acompaña sus *foies gras* de Hungría con vinos imbebibles de los diferentes países de la comunidad soviética. Y cuántas conservas calentadas en el microondas y pescados casi liofilizados por exceso de calor en los quemadores...

Para asustar a toda esa gente, tuve la impertinencia y la mala idea de sufrir un infarto a fines del año 1987. Esta ocurrencia viene al caso porque a ese delirio de mis vasos sanguíneos le debo las páginas que siguen. Todos se asombraron: las estadísticas no me habían previsto, mi insolencia les pareció más bien estrafalaria. Un infarto a los veintiocho años...

Entre dos electrocardiogramas, una inyección de Calciparine y una extracción de sangre, el destino se manifestó bajo la forma de una dietista con aspecto de anoréxica. Austera y de una delgadez excesiva —signo de conciencia profesional, sin embargo—, me dio un fastidioso curso sobre el buen uso de una alimentación digna de un monje del desierto. El día anterior al accidente cardíaco, preparé una comida para seis o siete consistente en una paleta de cordero con champiñones y apio. Tenía que hacer el duelo de todo aquello para lanzarme de cabeza a un régimen hipocalórico, hipoglucémico e hipocolesterólico. Era como si me incitaran a cambiar mis libros de recetas por un diccionario de medicina. Pálida y esmirriada, la funcionaria de las calorías me dio una conferencia sobre los méritos de las cremas livianas en grasas, las leches descremadas y la cocción con agua. ¡Nada de salsas picantes ni de combinaciones farináceas! Debía convertirme al pasto y las legumbres verdes... En un arranque de

heroísmo, declaré, como para tener la última palabra antes de expirar, que prefería morir comiendo manteca que alargar mi existencia con margarina. Atrozmente psicóloga, pero pobre en dialéctica, contrariando la lógica más elemental, declaró que manteca y margarina eran lo mismo. Demasiada poca retórica... Puesto que se especializaba más en el oligoelemento que en la dialéctica, le dije, desde el fondo de mi cama, que ya que era lo mismo... prefería la manteca. ¡Ay de mí! La cosa se estaba poniendo fea. Ella declaró que me abandonaría a la obesidad —acababa de perder siete kilos—, al colesterol y a la muerte próxima. Guardó sus falsas recetas de falsos condimentos para falsas comidas y me dejó marinar en el sector de pos-reanimación.

Poco tiempo después de la dietética de los centros hospitalarios y de readaptación, volví a la vida normal... y por lo tanto a la cocina normal. Para prepararle a mi sagaz dietista un plato a mi manera, se me ocurrió que no estaría de más un conjunto de recetas para una gaya ciencia alimentaria. Mi gendarme necesitaba una lección de hedonismo. Es por eso que existen estas páginas. No están dedicadas a ella...

I

EL BANQUETE DE LOS OMNÍVOROS

Pedómano, onanista y caníbal, Diógenes invitó a su banquete a los comensales más representativos: Rousseau, el paranoico hervíboro, el poeta de gusto plebeyo; Kant, el hipocondríaco austero, interesado en reconciliar el etilismo con la ética; Nietzsche, el germanófono que instaura la cocina piamontesa como purificación de la alimentación prusiana; Fourier, el nebuloso, deseoso de ser el Clausewitz de la polemología nutritiva; Sartre, el pensador de lo viscoso, que adereza las langostas con mezcalina; Marinetti, el gastrósofo experimental, inventor de los sabores más mesperados.*

Del nihilismo alimentario cínico a la revolución culinaria futurista, se trazan múltiples trayectos, ondulantes y diversos, que unen a hombres interesados en la dietética entendida como sapiencia gustativa. En la mesa de los invitados al banquete: un pulpo crudo y carne humana, productos lácteos y pasas de ciruelas dulces extrañamente metamorfoseadas en chucrut, un rosario de salchichas y un plato de porexcitado, un salchichón cocido en café aromatizado con agua de Colonia, algunos pas-

* Estos platos son tratados en los capítulos siguientes. (N. del A.)

telillos, *vol-au-vents* y crustáceos destripados. Agua para los abstemios y vino para los gozadores. El vino de Medoc de Kant y su opción por el bacalao fresco, el agua de manantial y las fuentes claras, la leche cuajada y las frutas frescas de Rousseau.

Los ausentes están preocupados, lejos de allí, por sus encargos o sus alimentos fetiches: Descartes está demasiado silencioso, él que, duelista y libertino, gozador y malandrín, no desdénó, en sus tiempos de París, las tabernas en las que servían barriles de vino de Poissy –bebida ordinaria de la corte– o el menos sutil brebaje extraído de las colinas de Montmartre.¹ No conocemos de él más que lo que el demasiado austero Baillet quiso decir. Al parecer, hay biografías más verdaderas del autor del *Discurso del método*, llenas de mujeres, vinos y duelos. Silencioso también, Spinoza, cuya vida se asemeja a su obra –como suele suceder tan a menudo–, arquitectura regular, máquina sin sorpresas, el apolinismo en forma: “Vivió”, cuenta Colerus, “un día entero con una sopa de leche aderezada con manteca [...] y un jarro de cerveza [...]”; otro día, sólo comió sémola condimentada con uvas y manteca”.² Unas horas antes de morir, el sabio holandés tomó caldo de un viejo gallo preparado por la servidumbre de la casa. El gusto de Baruch parece bien severo: de la sobriedad de la *Ética*, del rigor de las demostraciones, no puede inferirse la alimentación de un nuevo Gargantúa.

Entre dos platos aparece Hegel y su vino de Burdeos. Tiene en la mano la carta que despachará a los hermanos Ramann, que dice: “Tengo el honor de solicitar una vez más de su benevolencia el envío de un tonel de vino, esta vez de Medoc; deben de haber recibido ustedes el dinero: pero les ruego que me manden uno que esté bien envasado, ya que el anterior estaba podrido en la parte superior, de modo que una parte del vino se derramó”.³ Lástima que en esa hermosa mecánica artificial que es la obra de Hegel haya que deplorar la ausencia de lo esencial: las lágrimas, la risa, el vino, las mujeres, la alimentación, el placer. Soñemos con una fenomenología del alimento...

Algunos pasos detrás de él camina el avaro Victor Cousin. Confesó haber entendido la *Crítica de la razón pura* de Kant el día en que, en un restaurante alemán, le llevaron a la mesa un

monumental plato cargado de legumbres y adornos, con una delgada y ridícula lonja de carne encima: lo esencial reducido a poca cosa. Solterón empedernido, tacaño sin un peso, vividor inveterado, ese cabo del orden filosófico francés no tiene de simpático más que su afición al chocolate, por el que habría vendido su alma. Eso explica la necesidad de ahorrar que mostró un día en que había invitado a comer a Barni, el traductor de Kant. Después de ordenar y comer un copioso almuerzo, Cousin pretextó un trámite urgente y se fue, dejándole la cuenta al desolado traductor...

¿Puede sorprender acaso leer bajo la pluma del puritano Proudhon, militarista y misógino por añadidura, una condena en regla de la gastrosofía fourierista, transformada en vulgar “filosofía del hocico”? ¿Debemos asombrarnos al descubrir un Freud sordo, melófono diríamos nosotros, reacio a la música, instalando en su casa un ritual alimentario repetitivo que le permite encontrar cada día sobre su mesa un puchero en el que sólo cambian las salsas?⁴ La resistencia a la gastronomía dice bastante sobre el tipo, la obra y el hombre. El rechazo al alimento y al placer que procura es padre del ascetismo, sea cual fuere su forma. También es primo del renunciamiento y generador de las administraciones aparentemente racionales de esas variedades de anorexia que son las lógicas dietéticas médicas, vegetarianas o vegetalianas.

Otros pecan por defecto de conformismo nutritivo: eso ocurre con el divino marqués de Sade que, subordinando el alimento a la sexualidad, lleva hasta el pináculo el blanco de ave sobre el que teoriza; procura los más succulentos cuartos traseros a los coprófagos más famosos.⁵ Eso ocurre también con Anne-Marie Schumann, cuyo nombre es conservado por la historia simplemente porque era particularmente afecta a las arañas, que con toda coquetería prefería fritas.⁶ En esto es parienta lejana de los comensales de Claude Lévi-Strauss, que lo agasajaban con un obsequio real consistente en un plato de larvas bien blancas y crocantes, vivitas y coleando, que finalmente desprendían sabores sutiles y delicados perfumes.⁷ Algunos gnósticos eran también aficionados a alimentos extraños. En este sentido, debemos decir algunas palabras sobre los espermatófagos y sus hermanos

de mesa, los fetófagos. Epifanio, obispo de Pavia —siglo V d.C.—, cuenta que, para interrumpir los embarazos no deseados, los gnósticos recuperaban los fetos con los dedos, los “trituran en una especie de mortero, agregaban miel, pimienta y diferentes condimentos así como aceites perfumados”.⁸ Luego se hacía una comida en común y los alimentos se tomaban con los dedos. Parientes lejanos, también ellos, de los indios Guayaki que visitó el etnólogo Pierre Clastres, que describió el placer que experimentan al chupar los pinceles embebidos en la grasa humana que chorrea de las hogueras donde se asan los cuerpos muertos.⁹

Ni privados del sentido del gusto, ni originales, debemos decir unas palabras sobre aquellos que habrían podido —imaginémoslo— modificar el ritual del 25 de diciembre y hacer que ya no se festeje el nacimiento del mesías de Belén, sino más bien el del filósofo Julien Offroy de La Mettrie, que nació la noche de Navidad de 1709 en Saint-Malo. Médico en primer lugar, autor de un tratado sobre las enfermedades venéreas, escribió un admirable *L'Art de jouir*,* en el que enseña el eudemonismo más radical. En la mesa, distinguidos y sensuales, voluptuosos y delicados, los filósofos al gusto de La Mettrie se rinden al puro placer. Durante la comida, “el glotón hinchado, sin aliento desde el primer plato, parecido al cisne de La Fontaine, pronto no desea nada. El voluptuoso prueba todos los manjares, pero sólo toma un poco de cada uno, se reserva, quiere disfrutar todo [...]. Los demás beben el champán de un trago; él lo saborea lentamente, como todos las voluptuosidades”.¹⁰ Consecuente y sibarita, encontramos al filósofo a la mesa de milord Tyrconnel, donde se ha servido un pastel de carne. En *L'Homme-Machine*, el pensador había prevenido contra las carnes demasiado poco cocidas.¹¹ En la mesa del noble, no advierte el avanzado estado del pastel que saborea. La muerte acude a la cita.

Otra noche de Navidad gastrosófica: la del año 1837 en cuyo transcurso fallece Grimod de La Reynière. Alexandre Balthasar Laurent, uno de los primeros cronistas de la mesa, uno de los pa-

* Los títulos se mantienen en su lengua original cuando no existen traducciones al español o son de difícil localización. En tales casos se siguen estrictamente los datos que consigna el autor; véase el apartado de notas. (N. del E.)

dres fundadores de la escritura gastronómica. Su abuelo —salchichero— había sucumbido en 1754 al ingerir un *pâté de foie gras*. El nieto será digno de semejante muerte y brillará por una evidente singularidad. Nacido con manos monstruosas —mitad patas, mitad pinzas—, ocultaba sus miembros palmados bajo guantes blancos que disimulaban al mismo tiempo un complicado aparato metálico que le posibilitaba la aprehensión. Practicante del humor negro, colocaba a veces sus “manos” sobre un horno caliente e invitaba a los espectadores presentes a hacer lo mismo... Es también el instigador de almuerzos filosóficos, bisemanales y “seminutritivos”, toscos remedos de los ritos masónicos, en los que había que beber diecisiete tazas de café en presencia de dieciséis invitados, es decir, había diecisiete personas en total. La comida era teatralizada, la comida, imaginaria. Siempre en vena cínica, Grimod ponía gastronómicamente a prueba la fidelidad de sus amigos enviando a sus relaciones comunicados que anunciaban su muerte. Los invitaba a una comida a su memoria. Desembarazados de un excéntrico, del que se creían libres para siempre, los oportunistas de amistad tibia se abstendían de asistir. Los otros concurrían. En el transcurso de la comida fúnebre, Grimod desmentía la noticia apareciendo en carne y hueso. Luego, sentándose a la mesa, proseguía los ágapes con sus fieles amigos. La única verdadera falta de delicadeza que cometió fue redactar un opúsculo intitulado *Avantages de la bonne chère sur les femmes*. Todo eudemonista digno de ese nombre sabe que no debería haber competencia entre ambos rubros, sino complementariedad.

Muchas razones deberían invitar a consagrar el 25 de diciembre como fiesta de fiestas, pretexto para festines. La escasez de conmemoraciones sería compensada por la instauración de otros motivos. Así tomarían cuerpo los momentos emblemáticos de la filosofía: los melones que pueblan los sueños de Descartes,¹² la manzana que le sugiere la teoría de la Atracción a Charles Fourier o la *omelette* que fue la perdición de Condorcet...¹³

La dietética es una modalidad seria del paganismo, si no del ateísmo y de la inmanencia. Toda trascendencia es desterrada en

beneficio de una voluntad de sí como medida de la realidad. Ningún riesgo de alienación mediante cualquier clase de recurso a un más allá. No es de extrañar, por otra parte, que independientemente de las múltiples series de interpretaciones que acarreo, pertenezca a Ludwig Feuerbach la célebre frase: “El hombre es lo que come”. En sus *Manifestes philosophiques* escribe: “¡Obedece a los sentidos! Donde comienzan los sentidos, se acaban la religión y la filosofía”.¹⁴ Y allí comienza la vida, podríamos agregar. En otra obra, afirma que “el cuerpo es el fundamento de la razón, el lugar de la necesidad lógica”, o que “el mundo de los sentidos es el fundamento, la condición de la razón o de la inteligencia”.¹⁵ Sin duda, tiene relación con esto el hecho de que Feuerbach sea el primer teórico del ateísmo, el primer genealogista de la alienación. Bajo su pluma aparecen por primera vez las líneas definitivas sobre lo religioso, la religión y sus múltiples formas. Lo sagrado es disecado, analizado y reducido... como una salsa. Es también él quien desarrolla un nuevo positivismo sensualista más o menos heredado de cierta tradición materialista francesa, y luego sensualista inglesa. Se conforma una modernidad que pronto heredará Nietzsche, y con él nuestro siglo. El alimento, la nutrición se vuelven principios materialistas de un arte de vivir sin Dios... y sin dioses.

No ha aparecido una verdadera ciencia de la boca entendida como vía de acceso a una estética de sí después de las exhortaciones nietzscheanas a ocuparse de las cosas próximas, de hacer la historia con los fragmentos de lo cotidiano. Si hay que tomar en cuenta las aproximaciones de Noëlle Chatelet,¹⁶ de Jean-Paul Aron¹⁷ o de Jean-François Revel,¹⁸ también hay que considerar los silencios del pensamiento contemporáneo sobre lo esencial. Una excepción, sin embargo: el último Michel Foucault que asumirá una enfermedad al mismo tiempo que un viraje epistemológico en su obra. En el final de su *Historia de la sexualidad* se ven magnificadas las lógicas esenciales: el amor, los placeres, la sexualidad, el cuerpo. Después de pasar por las maquinarias sociales de excluir las diferencias y de producir la normalidad, Foucault se introduce en los arcanos más secretos, pero más estimulantes. Por fin emergía una auténtica inquietud nietzscheana por las inquietudes esenciales.

En *El uso de los placeres*, se describe la dietética como algo que podríamos denominar un arte sin museo. Es leída como una manera de “estilizar una libertad”,¹⁹ una lógica del cuerpo al mismo tiempo que una apología del control. La elección de un alimento se convierte en lo que realmente es: una elección existencial por la cual se tiene acceso a la constitución de sí. Una genealogía de la dietética aísla el interés médico como principio fundador: la salud es el objetivo del dietista. Hay que leer sobre este tema los textos hipocráticos y seguir con Galeno. La evolución de este interés marca una autonomía progresiva del móvil. El régimen alimentario se transforma en “una categoría fundamental a través de la cual se puede pensar la conducta humana; caracteriza la manera en que se lleva la existencia, y permite fijar un conjunto de reglas para la conducta: un modo de problematización del comportamiento, que se hace en función de una naturaleza que es necesario preservar y a la cual es conveniente conformarse. El régimen es todo un arte de vivir”.²⁰ Manera en que se lleva la existencia, sea, pero también manera de imaginar su cuerpo, de soñar el futuro, de combinar el alimento con la realidad en la futurición. No hay dietética inocente. Informa sobre la voluntad de ser y de devenir, sobre las categorías arquetípicas de una vida, de un pensamiento, de un sistema y de una obra. De ahí el interés por recorrer ese camino en la historia de la filosofía entre las doctrinas y los libros, para llegar de una manera más sesgada e inhabitual a las ideas. El alimento como hilo de Ariadna para no desesperarse ni perderse en el laberinto.

El arte de comer es el arte *in fine*. Foucault escribía: “La práctica del régimen como arte de vivir es [...] toda una manera de constituirse como sujeto que tiene, por su cuerpo, un interés justo, necesario y suficiente”.²¹ Al unir la ética con la estética, la dietética se convierte en una ciencia de la subjetividad. Muestra que puede haber una ciencia de lo particular como rampa de acceso a lo universal. La alimentación como argumento perforador de la realidad. Es finalmente un rumbo para la construcción de sí mismo como una obra coherente. La singularidad que autoriza, la elaboración de sí mismo que permite, hicieron proverbial un aforismo de Brillat-Savarin. En la *Fisiología del gusto*, este

encantador cuñado de Charles Fourier escribe: "Dime qué comes y te diré quién eres".²²

Pero dejemos aquí la teoría, pues del banquete que nos atrevimos a espiar acaban de desaparecer Schopenhauer y Rabelais. El primero acaba de garabatear en la libreta que usa regularmente los comentarios gastronómicos que le inspiraron esos ágapes.²³ El segundo tiene en la mano algunas recetas, entre ellas la que destaca todas las virtudes afrodisíacas del vino en el que se sumerge un salmonete, y también la de la manteca de Montpellier que anotó sobre su diploma de médico...

II

DIÓGENES O EL GUSTO DEL PULPO

Hegel se equivoca al escribir de Diógenes que "sólo se pueden contar anécdotas sobre él",¹ y de los cínicos, que "no son dignos de ninguna consideración filosófica".² La ocurrencia, el chiste significan siempre más que la aparente evidencia. El filósofo cínico es portador de una intratable voluntad de decir no, de desterrar al conformismo a través de los hábitos. El cínico es la figura emblemática de la auténtica filosofía definida como "la mala conciencia de [su] tiempo".³ Antes que el idealismo obsesional de Hegel, es preferible la idea fija de Nietzsche, para quien el pensador es ante todo dinamita, "un terrorífico explosivo que pone al mundo entero en peligro",⁴ y por cuyo intermedio se accede, en un segundo tiempo, a la Gaya Ciencia, a la ciencia de la alegría y el júbilo. Asumida la definición nietzscheana del cinismo como "lo más alto que se puede alcanzar en la tierra",⁵ podemos abordar serenamente las comarcas que atraviesa Diógenes: encontraremos allí la impertinencia con la que hay que contar para todo nuevo positivismo.

Nuestras épocas de intratable melancolía se rinden empero ante todas las ilusiones posibles. La estética cínica de Diógenes es un contraveneno para esa desviación oscurantista, voluntad de lucidez. La exigencia cínica consiste en plegar lo cotidiano

en una forma improvisada pero sobria y pura, libre de las escorias y la afectación propias de las civilizaciones. El deseo cínico consiste en minar la confianza en los ideales que son también los principios de la ilusión: lo sagrado, la convención, la costumbre, la pasividad. Asume un proyecto positivo en el que la experimentación de una vida natural sea condición de posibilidad de una estética de sí mismo, de una salvadora pedagogía de la desesperación. Ese "Sócrates furioso"⁶ que era Diógenes, habría aceptado sin duda la invitación de Montaigne a crear su propia vida, quien decía que "nuestra más eximia y gloriosa obra maestra es vivir como se debe".⁷

El cínico está profundamente animado por el deseo de resolver el problema de la existencia de un modo estético. Su voluntad es arquitectónica: antes la alegría de una vida colocada bajo el signo del puro goce, del placer simple, que la desesperación de una vida cotidiana sometida a la repetición, a lo idéntico. A un interlocutor que le dijo que "vivir es un mal", Diógenes le respondió: "No; vivir mal...".⁸

El filósofo del tonel —aunque el ánfora sería más pertinente, ya que el tonel es un invento galo— hará un uso pedagógico de los alimentos. La piedra basal del edificio teórico cínico es la afirmación de la superioridad absoluta del orden natural sobre cualquier otro. La civilización es un auxiliar de perversión: filtra la inocencia positiva y cristaliza la corrupción sobre la realidad, transformada en un objeto horrible alrededor del cual gravitan prohibiciones, escándalos y complejos. Hay que desterrar el artificio. El proyecto de Diógenes es "el retorno a un salvajismo primordial" y la nutrición está marcada por esta voluntad: "En el plano teórico y en su práctica cotidiana, los cínicos desarrollan un verdadero cuestionamiento, no sólo de la ciudad, sino de la sociedad y de la civilización. Su protesta es una crítica generalizada del estado civilizado. Crítica que surge en el siglo IV con la crisis de la ciudad, y uno de cuyos temas mayores es el retorno al estado salvaje. En forma negativa, es la denigración de la vida en la ciudad y el rechazo de los bienes materiales producidos por la civilización. En forma positiva, es un esfuerzo por reencontrar la vida simple de los primeros hombres, que bebían agua de los manantiales y se alimentaban con las bellotas

que recogían y las plantas que recolectaban".⁹ El rechazo cínico está dirigido contra la norma, la tradición: los lugares comunes son pulverizados, sea que se trate de política, de costumbres o de hechos sociales. La alimentación constituye un desafío en esta estética de la negación.

A la cocina consensuada de la institución nutritiva, Diógenes opone el más salvaje nihilismo alimentario marcado, prioritariamente, por el rechazo al fuego, a Prometeo como símbolo de la civilización. El primer principio de la dietética cínica es lo crudo. La salvajización de lo cínico —la expresión es de Plutarco— supone la omofagia* como deconstrucción del sistema de valores sobre el cual se apoya la civilización. "¿Qué es, en efecto, la omofagia", escribe Marcel Détiene, "[...] sino una manera de rechazar la condición humana, definida por el sacrificio de Prometeo e impuesto por las reglas sociales que prescriben el uso del caldero y el asador?" Los omófagos "se comportan como animales [...] para escapar de la condición político-religiosa [...] por abajo, del lado de la animalidad".¹⁰

Diógenes llegará hasta las transgresiones más sacrílegas: donde otros consumen alimentos cocidos, él quiere sangre, carne impregnada. J.-P. Vernant ve en esa actitud una posición tomada a favor de "la deconstrucción del modelo antropológico dominante [...]. Rechazar la carne cocida es sobre todo rechazar el fuego que necesita la cocción de la carne, es al mismo tiempo oponerse a la civilización que supone el fuego".¹¹ El modelo cínico es la bestia, el animal. En varias oportunidades, las anécdotas referidas a Diógenes revelan esta voluntad de aprender de los animales: el perro, evidentemente, pero también el caballo, el león, el ratón, el pez, los pájaros o los animales de pastoreo. A juzgar por las anécdotas transmitidas por Teofrasto, Diógenes habría optado por la ascesis, el renunciamiento a los placeres fáciles de la civilización, después de haber visto correr en todas direcciones a un ratón que en su opinión era un modelo de sabiduría.

En este proyecto de mimetismo, Diógenes no se limitará a la

* Omofagia (del griego "omos", no cocido, y "phagein", comer). Sacrificio seguido por ingestión de la carne cruda. (N. de E.)

carne sanguinolenta. Diógenes Laercio escribe: “No le parecerá tan odioso el hecho de comer carne humana, como lo hacen los pueblos extranjeros, diciendo que bien mirado todo está en todo y en todas partes. Hay carne en el pan y pan en la hierba; esos cuerpos y tantos otros entran en todos los cuerpos por conductos ocultos, y se evaporan juntos”.¹² Así está asegurada la proximidad, si no el parentesco con los animales, y no con cualquiera, sino con los carniceros más crueles, más salvajes, como los lobos que, según Platón, proceden de la alelofagia: “Cuando se han probado entrañas humanas mezcladas con otras provenientes de otras víctimas sagradas, es inevitable convertirse en lobo”.¹³ Nada es más nocivo que una carnada humana... Al actuar así, Diógenes sabe lo que hace: deja de ser un hombre y funda su animalidad. Al mismo tiempo, introduce fermentos de apocalipsis en la civilización que sólo tolera el canibalismo bajo sus formas rituales y cuando es la única respuesta a una situación de hambruna. Salvo para Diógenes, la antropofagia nunca proviene de un acto deliberado, immanente. Tolerado, alentado y apoyado cuando forma parte de un rito mágico, religioso, del crimen ritual, el canibalismo se integra a la multiplicidad de las modalidades sociales: acto de venganza después de guerras entre clanes, sanción jurídica —desde los tártaros que hacían justicia hasta los cruzados engañados durante sus viajes a Jerusalén—, solución para compensar la falta de elementos nutritivos. Pero desde una óptica nihilista, la alelofagia de Diógenes parece una voluntad única, sin precedentes ni herederos.

La preferencia de Diógenes por la sangre no excluye un vegetarianismo práctico. Diógenes Laercio da cuenta de los ensayos del filósofo en materia de carne humana. No sabemos si logra superar su repugnancia en ese sentido. Lo cierto es que la experiencia, si tuvo lugar, no se transformó en costumbre. Más bien un *happening* en la ciudad griega. El conjunto de anécdotas que se cuentan sobre Diógenes lo muestra más fanático de las aceitunas y bayas silvestres que de muslos humanos.

El elogio cínico de la vida simple se acomoda con menos problemas a la frugalidad fácil bajo el cielo helénico. Diógenes suele dedicarse a recoger higos, frutas y raíces. Bebe en los manantiales de agua fresca, y la comisura de sus labios aparece por

lo general brillante de agua clara y no de provocadora hemoglobina.

El aprovisionamiento de Diógenes en materia de comida es simple: la naturaleza provee bastantes productos como para limitarse a la recolección. De este modo niega la evolución que lleva de la improvisación a la planificación, de la trashumancia a la instalación, del nomadismo de los pastores al sedentarismo de los agricultores. Diógenes está ubicado más acá de la civilización, antes de la elección del hábitat que impide la marcha, la libertad del peregrino. Recolectar es condenarse a la imaginación, someterse al azar y rechazar la seguridad. “Elegiré como alimento”, dice el cínico, “[...] —aquello que pueda procurarme con mayor facilidad.”¹⁴ Hay que limitar las necesidades a las de la naturaleza. Dion Crisóstomo dice que “Diógenes se burlaba de las personas que, cuando tienen sed, pasan junto a las fuentes sin detenerse y buscan por todos los medios un lugar donde comprar vino de Chíos o de Lesbos. Son mucho más insensatos, decía, que los animales de pastoreo. En efecto, estos, si tienen sed, jamás pasan sin detenerse por una fuente o un arroyo de agua pura y, cuando tienen hambre, no desprecian las hojas muy tiernas, ni la hierba que basta para alimentarlos”.¹⁵ Así se practica una vida sana, libre condición de longevidad.

La vida feliz en la tierra es posible si se evita lo inútil y el lujo. La satisfacción de los deseos naturales y necesarios —imperativo epicúreo— lleva al gozo ingenuo, al placer de ser. De hecho, los hombres son desdichados porque “buscan tortas de miel, perfumes y otros refinamientos del mismo tipo”.¹⁶ La frugalidad es otro imperativo dietético. El agua es el símbolo de la ascesis cínica. La simplicidad funda la verdad alimentaria: “Obtengo una alimentación suficiente”, afirma, “por medio de las manzanas, el mijo, la cebada, las arvejas, que siempre son las leguminosas más baratas, las bellotas cocidas bajo la ceniza y los frutos del conejo [...], alimentos que permiten subsistir a los animales, incluso a los más grandes”.¹⁷

En una carta a su discípulo Monimo, Diógenes le revela las lecciones que le debe a su maestro Antístenes: “Las copas en las que beberemos [son] las que, hechas de una delgada arcilla, no son dispendiosas. Como bebida, tomemos agua de la fuente, co-

mo alimento, pan, y para sazonar, sal o berro. Eso es lo que yo aprendí a comer y beber cuando Antístenes se ocupaba de mi educación, no como si se tratara de alimentos viles, sino de alimentos mejores que los otros y más fáciles de encontrar en la ruta que conduce a la felicidad". La práctica de esta ascesis, de esta vida filosófica, le hará llegar, después de varios años de experiencia, a la siguiente conclusión: "He comido y bebido esos alimentos viendo en ellos no ya materia de ejercicio, sino materia de placer".¹⁸

Si la práctica cínica de la alimentación entraña una purificación del modo de alimentarse, invita también a una simplificación de los ritos de la nutrición. Ni banquete regulado, ni concentración de las actividades de la boca en salas especializadas, reservadas a tal efecto: Diógenes ataca los prejuicios del encierro de las acciones tendientes a la satisfacción de un deseo y la adquisición de un placer. Contra el cuerpo escondido y encerrado, el cínico inaugura una política del cuerpo mostrado y exhibido. También aquí la voluntad de exceso subrayará el rasgo pedagógico. En ese orden de ideas, Diógenes no dudará en masturbarse en la plaza pública y replicar a las conciencias ofuscadas: "Ojalá bastara también frotarse la barriga para dejar de tener hambre".¹⁹ Tampoco desdeñará los acoplamientos públicos, arguyendo que algo tan simple y natural podía perfectamente hacerse a la vista de todo el mundo. Masturbación, coitución, ¿por qué no nutrición? Sin complejos, sacará la nutrición de los lugares donde está confinada para ubicarla en la plaza pública²⁰ ante la mirada escandalizada de los ciudadanos modelos acostumbrados a ocultar sus comidas como ritos sagrados.

No hay vida que alcance la belleza sin una muerte a su altura. La de Diógenes está relacionada con la alimentación. Las tradiciones le atribuyen al filósofo diferentes maneras de despedirse del mundo. Una afirma que terminó con su vida reteniendo voluntariamente su respiración. O: del control. Otra, que fue víctima de un perro enojado porque quería quitarle un pulpo crudo. O: de la ironía de la lucha entre "perros". La última sostiene que le habría ganado al animal y sucumbió luego de una indigestión tras ingerir la presa. O: del castigo por transgredir las reglas alimentarias. A menos que se trate de una manera de otorgar co-

herencia a las prácticas cínicas del maestro. Plutarco reseña así los hechos: "Diógenes se atrevió a comer un pulpo crudo para rechazar la preparación de las carnes mediante la cocción al fuego. Rodeado por una gran cantidad de personas, se envolvió en su manto y, llevándose la carne a la boca, dijo: 'Es por ustedes que arriesgo mi vida, que corro este riesgo'".²¹

Poco antes de morir, había pedido que después de su muerte lo arrojaran afuera, sin sepultura, a merced de los animales salvajes, o que lo echaran dentro de algún pozo cubriéndolo con un poco de polvo.²² La sepultura que le darían los perros, los buitres, el sol y la lluvia le parecían terminar de manera pertinente una vida de ascetismo cínico. Cuando recordamos el ardor con el que Antígona quiere evitar que el cuerpo de su hermano se transforme en "pastura de primera calidad para las aves predatorias",²³ y el horror que produce un cuerpo sin sepultura, podemos medir la calidad de la transgresión alentada por el filósofo. En realidad, como un último giro, Diógenes deseaba de este modo que su cuerpo fuera absorbido por algún animal —compañero de fortuna— para participar del ciclo natural, para confundirse con los elementos. De comer animales crudos, Diógenes pasaba a ser comido crudo por los animales. Animal entre animales. Por lo tanto, fiel. Así, hasta su muerte, seguía haciendo de toda carne un alimento y de todo alimento una carne. Siempre se tratará, pues, de esta dialéctica permanente: comer, vivir/morir, ser comido. Ingestión, digestión: par infernal que manifiesta la evidencia del eterno retorno de las cosas bajo el signo alimentario. De la alimentación como argumento para lo cíclico.

En su afán de unir ética y estética, de hacer de su existencia una obra que participara de su pura voluntad, Diógenes fundó una lógica del uso de sí mismo en la que la boca es un orificio de verdad y de sentido a pesar del silencio exigido por toda operación gastronómica. El alimento adquiere un estatuto simbólico y se integra a la empresa cínica, nihilista. Luciano de Samosata le hace decir a Diógenes: "Nuestra manera de pensar [...] es la censura de los demás hombres", y más adelante: "Sólo hago lo que me gusta, sólo frecuento la sociedad que me es agradable".²⁴ Por eso, no debemos asombrarnos al ver al filósofo entrando al teatro por la puerta de salida o deambular andando hacia atrás bajo el porti-

co. A sus impugnadores les respondía: "Trato de hacer en mi vida lo contrario de todo el mundo".²⁵

La carne cruda, el sabor provocativo de la sangre, la antropología reivindicada, la vida frugal y las comidas exhibidas en el ágora, todo eso pone de manifiesto una poderosa voluntad de nihilismo, momento negativo sostenido por una voluntad ascética, momento positivo de la lógica cínica. En esta óptica, la función de la alimentación es ilustrar la reivindicación natural, proveer argumentos inmanentes: expresa el rechazo de un mundo –el del artificio– al mismo tiempo que el anhelo de otro –el de la simplicidad–. Diógenes y su pulpo demuestran que no puede haber una dietética inocente.

III

ROUSSEAU O LA VÍA LÁCTEA

Si quisiéramos encontrar una figura emblemática del renunciamiento en materia de gastronomía, sería sin duda alguna Jean-Jacques Rousseau. Del mismo modo, si se tomara por insensato a alguien desprovisto de sentidos y de sensaciones, el ciudadano de Ginebra sería ese hombre. Su cuerpo considera el alimento, porque es la única manera de mantener la vida. Si no fuera así, podríamos jurar que Rousseau desdeñaría la comida sin demasiados problemas.

Es conocida la obsesión del filósofo por criticar la modernidad, su tiempo, y, correlativamente, su preferencia por una humanidad natural que sólo puede considerarse mítica. El *Discurso sobre las ciencias y las artes* es uno de los textos más dignos de figurar en una antología de escritos oscurantistas: crítica del comercio, de las costumbres, del lujo, de las actividades intelectuales, de la filosofía y de todo lo que, de alguna manera, globalmente, procede de la cultura. En la cumbre de su lucidez, Rousseau fustiga a la imprenta –“el arte de eternizar las extravagancias del espíritu humano”–¹ y estigmatiza “los espantosos desordenes que [ella] ya ha causado en Europa”.²

Siempre inspirado, ataca a la filosofía –“vanos simulacros contruídos por el orgullo humano”– y la coloca como base de

una genealogía de la decadencia: “A medida que se extiende el gusto por esas necedades en una nación, esta pierde el de las sólidas virtudes”.³ Para el filósofo, la figura de verdad es evidente: el agricultor, el labriego.⁴ En contra de su época, Rousseau propone un modelo reaccionario, por estar inspirado en el pasado: la rusticidad primitiva, la anterior a la civilización que todo lo corrompe. La virtud reside en la simplicidad, el trabajo manual, la pobreza, la ignorancia: “Los buenos tiempos, los tiempos de la virtud de cada pueblo, fueron los de su ignorancia”.⁵

La agricultura contra la cultura. La idea se abrirá paso. El discurso es sumario, la consigna también. Con Rousseau, toma cuerpo el ideario del resentimiento: el progreso de las artes es proporcional al de la decadencia de la ciudad. Suprimir lo inútil, realizar lo necesario: Esparta contra Atenas. Para completar el cuadro, Rousseau engendra la máxima más tonta de todos los tiempos: “El hombre es naturalmente bueno”,⁶ luego (obligada correlación), la Naturaleza es el principio fecundo, rico y verdadero.

¿Deberá asombrarnos leer en un filósofo de esta clase una crítica en regla de la gastronomía? Por supuesto que no. Toda su obra es una prueba de la impotencia fundamental de su autor para cualquier gaya ciencia, por lo tanto, también para la alimentaria. La apología de las raíces es digna del fanático espartano. El guisado se convierte en el típico plato de la decadencia. La simpatía hacia el militar lacedemonio no arroja ni una sombra de duda en el pensador: la rusticidad es la virtud primera del que va a la guerra.

La tesis sumaria que se extenderá como una mancha de aceite es que “la naturaleza [nos] ha querido preservar de la ciencia”;⁷ en cierto modo, que la simplicidad original es la antítesis de una ciencia del gusto, de una gastronomía. Rousseau desarrolla una teoría espartana –Nietzsche la llamaría más bien socialista, o cristiana– del alimento.

Gastrófobo socialista, Jean-Jacques Rousseau cae en el populismo, pues nos hallamos frente a la típica argumentación plebeya en materia de alimentación: el lujo de las ciudades y de los burgueses es el motivo de la pobreza del campo y de los campesinos: “Necesitamos jugos en nuestra cocina; por eso tantos en-

femos carecen de caldo. Necesitamos licor en nuestra mesa; por eso el campesino sólo bebe agua. Necesitamos talco en nuestra peluca; por eso tantos pobres carecen de pan”.⁸ El lujo es el instrumento de la pauperización. Exceptuando a Voltaire, es una idea fija del siglo de las Luces.

El principio arquetípico del *Discurso sobre las ciencias y las artes* es que “todo lo que está más allá de la necesidad física es fuente de mal”.⁹ Este adagio vale para la alimentación y para lo demás. A Nietzsche le encantaría: esa es una de las máximas del renunciamiento judeocristiano continuado por el socialismo naciente. Comer es un imperativo de supervivencia, no de placer. La exégesis de los lugares comunes deberá ocuparse pronto del: “Hay que comer para vivir y no vivir para comer”. ¡Cuidado con el pecado de la gula!

La civilización ha ahogado en nosotros lo natural: descubrir la simplicidad, saber en qué consiste una vida natural, una alimentación sana, no son cosas evidentes. En la hipótesis del estado de naturaleza, el hombre se alimenta en forma correcta porque confía en su intuición y en que esta no puede engañarlo. En esa época –mítica–, “los productos de la tierra le proporcionaban todo lo necesario, el instinto lo llevaba a utilizarlos”.¹⁰ Su preocupación principal era la autoconservación.

Sin embargo, la evolución tiene lugar. Rousseau aísla los cambios en la conformación humana, las modificaciones de la conducta, los nuevos usos de los miembros o de los alimentos.¹¹ Aunque prolífica y generosa, la Naturaleza se volvió difícil e inaccesible. ¿Por qué motivo? “La altura de los árboles, que le impedían alcanzar sus frutos, la competencia de los animales que trataban de alimentarse de ellos”¹² y muchos otros inconvenientes obligaron al hombre a adaptarse. De ahí el surgimiento de la agilidad, la fuerza y el vigor.

Sin pronunciarse sobre el motor de la evolución que lleva trágicamente a lo irremediable –la civilización–, el filósofo describe la naturaleza dialéctica del movimiento que lleva a lo elaborado. La rudeza de las estaciones, la disparidad de climas, los imperativos geológicos y geográficos incitan a la iniciativa: los hombres que viven cerca de los ríos inventan el anzuelo, la pesca, y se tornan amos y señores de los cursos de agua, los lagos, los estanques

y los mares. “Se volvieron pescadores e ictiófagos. En las selvas fabricaron arcos y flechas y se volvieron cazadores y guerreros; [...] los rayos, los volcanes o alguna feliz casualidad les hicieron conocer el fuego. [...] Aprendieron a conservar ese elemento, luego a reproducirlo, y finalmente a preparar con él las carnes que antes devoraban crudas.”¹³ Lo que quiere decir es que lo crudo es un hecho de la naturaleza y lo cocido un hecho de la civilización. Pero Rousseau lo olvidará para las necesidades de su demostración. Es evidente que la evolución puede leerse en el pensador suizo de manera alimentaria: de la recolección a la pesca y la caza, de lo crudo a lo cocido, de las bayas a los pescados y animales crudos, luego preparados. El comportamiento se transforma a medida que se suceden los modos alimenticios. De una genealogía alimentaria de la realidad.

Siempre afectado de mutismo cuando se trata de decir por qué una Naturaleza perfecta y buena está condenada a evolucionar hacia la imperfección y el mal, Rousseau traza un cuadro hipotético del origen de la civilización. El nomadismo deja lugar al sedentarismo, la familia reemplaza a los individuos solitarios. Nace el grupo, y con él un nuevo enfoque del alimento. El hombre se convierte en el instrumento de la búsqueda de comida, la mujer permanece en el hogar, cuida a los hijos y prepara los alimentos. En esta división primitiva del trabajo, el macho persiste en un nomadismo ocasional, la hembra está condenada al sedentarismo absoluto. Los sentimientos evolucionan, aparece el lenguaje, la organización racional de la intersubjetividad está en germen. Llega la desigualdad. El trágico viraje se efectúa con la invención de la metalurgia y la agricultura. Los primeros instrumentos forjados permiten cultivar “legumbres o raíces” alrededor de las viviendas.

La alimentación desempeña un papel nada desdeñable en la economía rousseauiana de la realidad. Las actividades relacionadas con la alimentación —exigencia vital— determinan castas: los hombres que trabajan la tierra. Mientras que aquí se fabrica la herramienta, allí se fabrica —con esa herramienta— lo necesario para asegurar la subsistencia. Algunos son capaces de producir un excedente. El afán de exceso funda la desigualdad. La voluntad de abundancia alimentaria es el fermento de descomposición

que se introduce en la historia. El temor a la falta de alimento es el principio de lo negativo. Una economía de escasez no plantearía esta clase de problema. La lógica de la carencia provoca una compensación en la superproducción que es preciso administrar: por la acumulación surge la propiedad.

Por lo tanto, el hambre es el argumento motor de la realidad: es lo que lleva a los animales al combate, a la destrucción mutua, lo que lleva a los hombres a complicar una existencia originalmente perfecta. Entre los frutos silvestres recogidos en los bosques y los surcos de hortalizas producidas en cantidad y almacenadas, está todo el camino que conduce del vagabundeo al arraigo. La alimentación del nomadismo es simple, sana, natural, tiende a la inocencia. La del sedentarismo es complicada, artificial, malsana, a veces cae en la elaboración gratuita. Rousseau no dejará de contraponer estas dos lógicas para anhelar una vuelta a la alimentación de los orígenes. Ese es el sentido de su crítica exacerbada a la gastronomía, ciencia de lo superfluo, lo inútil y lo suntuario, causa de la decadencia y de la perversión del gusto. Llegará a escribir: “Los franceses no saben comer, puesto que necesitan un arte tan particular para que sus alimentos se vuelvan comestibles”.¹⁴ Pero ¿qué significa saber comer para Rousseau?

La respuesta es sencilla: saber comer es consumir en forma simple y rústica, aceptar solamente platos que no necesitan ninguna preparación, o en todo caso una mínima condimentación. Para ilustrar su pensamiento, Rousseau compara y contrapone la mesa de un financiero con la de un campesino. El menú del agricultor: “pan negro [...] del producto recogido por ese campesino; su vino es oscuro y de baja calidad, pero sano y capaz de quitar la sed, y de su propio viñedo”.¹⁵ La autenticidad se mide por la economía de las transacciones entre el lugar que produce los alimentos y la mesa en la que se los consume. La transferencia del productor al consumidor es la única operación que puede tolerarse. No se describe la comida del hombre adinerado. Pero podemos imaginarla, cuando una mañana el profesor de Emílio le hace esta pregunta a su alumno ideal: “¿Dónde cenamos hoy? ¿Alrededor de esa montaña de plata que cubre las tres cuartas partes de la mesa, y de esas flores de papel que sir-

ven a los postres sobre una bandeja? ¿Entre esas mujeres con grandes miriñaques que te tratan como a una marioneta y pretenden que digas lo que no sabes? ¿O en ese pueblito a dos leguas de aquí, con buenas personas que nos reciben con tanta alegría y nos ofrecen esa crema tan buena?”. Emilio elegirá la excelencia: los “guisados finos no le gustan [...] y prefiere las buenas frutas, las buenas legumbres, la buena crema y las buenas personas”.¹⁶ Del menú no se sabe nada, salvo que la cocina de los ricos se distingue particularmente por los cuidados que necesita, la preparación, los arreglos. No vale tanto por lo que es como por lo que representa: el afán de refinamiento, de armoniosa composición.

Mientras Voltaire invita a sus cómplices epistolares a visitarlo para saborear “un pavo con trufas de Ferney tierno como un pichón y gordo como el obispo de Ginebra”, pastel de perdiz, truchas a la crema y vino fino,¹⁷ Rousseau resalta los méritos de los productos lácteos, la fruta y las legumbres. En materia de ambientación para las comidas, prefiere lo campestre y las alegrías del pic-nic. Lo ideal es hacer una comidita “junto a una fuente viva, sobre la hierba verde y fresca, bajo los alisos o los avellanos [...]; como mesa y silla tendríamos el pasto, los bordes de la fuente servirían como aparador y el postre estaría colgado de los árboles”.¹⁸ El Edén, en cierto modo, el fin de lo que se necesita para comer: mesas, sillas y demás utensilios.

En materia de comensales y de personal, Rousseau limita las atenciones: “Cada uno sería servido por todos”, se invitaría al campesino que pasara cerca de allí, con sus herramientas al hombro, camino a su trabajo. Edén comunitario, esta vez. El filósofo no excluye que lo inviten a las bodas de la vecindad: “Sabrían que amo la alegría y me invitarían”.¹⁹ Las bonitas canciones que habitualmente se vociferan en esos banquetes amenizarían la fiesta...

Plebeyo de alma, Rousseau escribe en las *Confesiones*: “No conozco [...] mejor banquete que una comida rústica. Con leche, huevos, hierbas, queso, pan negro y un vino pasable siempre me podrán agasajar”. Entrando en detalles, señala: “Mis peras, mi Gúnca, mi queso, y unas copas de vino fuerte de Montferrat muy espeso me hacían el más feliz de los glotones”.²⁰

Dietista advertido, y deseoso de someter al hombre a sus propios deseos en parte a través del alimento, Rousseau sabe que un tipo de alimentación produce un tipo de hombre. Desarrolla esta idea en *La Nueva Eloísa*: “Creo que a menudo podría encontrarse un indicio del carácter de las personas en la elección de los alimentos que prefieren. Los italianos que comen mucha verdura son afeminados, y ustedes, los ingleses, grandes consumidores de carne, tienen en sus inflexibles virtudes algo de la dureza propia de la barbarie. Al suizo, naturalmente frío, apacible y simple, pero violento y proclive a la cólera, le gustan ambos alimentos, y bebe leche y vino. El francés, liviano y cambiante, consume todos los platos y se aviene a todas las características”.²¹ Esta idea se encuentra también en las *Confesiones*, donde Rousseau atribuye la diversidad de los pueblos a la diversidad de alimentos. En su pretensión de manejar la realidad, el filósofo pensó elaborar “un régimen exterior que, variando según las circunstancias, colocara o mantuviera el alma en el estado más favorable a la virtud”.²² Entre los terrenos considerados eficaces para el proyecto: los climas, las estaciones, los sonidos, los colores, los elementos, la oscuridad, la luz, el ruido, el silencio, el movimiento, el reposo y, por supuesto, los alimentos —lo que Nietzsche llamará la casuística del egoísmo—, porque “todo actúa sobre nuestra máquina y, en consecuencia, sobre nuestra alma”.²³

Se pretende, pues, una pedagogía del alimento. El *Emilio* es el lugar teórico en el que se elabora esa técnica de la nutrición como invitación a una nueva sociedad, sana, libre de las escorias de una civilización decadente. Preocupado por teorizar una pedagogía que su decisión de poner a sus cinco hijos en la asistencia pública no le permitió practicar, Rousseau empieza por ponderar la lactancia, de la madre, o de cualquier otra mujer, con tal de que sea sana. La leche es el alimento por excelencia. ¿Es necesario recordar su simbolismo? Seguramente no...

La Naturaleza provee a las necesidades del niño, y “en las hembras de todas las especies, la naturaleza cambia la consistencia de la leche de acuerdo con la edad de los bebés”.²⁴ La alimentación de la nodriza será sana: es preferible una campesina, porque come “menos carne y más verdura que las mujeres de la

ciudad; ese régimen vegetal parece más favorable que contrario, para ellas y para sus hijos. Cuando tienen que amamantar bebés de la ciudad, se les da puchero, porque se cree que el guisado y el caldo de carne mejora el quilo y produce más leche. No comparto en absoluto esa opinión”, escribe Rousseau, “y me apoyo en la experiencia que nos enseña que los niños así alimentados están más expuestos a cólicos y a tener lombrices que los otros”.²⁵ Para reforzar su argumento, el autor aclara que la carne está sometida a la putrefacción, contrariamente a los alimentos vegetales: “La leche, aunque elaborada en el cuerpo del animal, es una sustancia vegetal; su análisis lo demuestra”;²⁶ el filósofo no duda en presentar argumentos de químico. La leche de las hembras herbívoras está llena de cualidades de las que carecen las hembras carnívoras: es suave, sana y beneficiosa. En su apología de la vía láctea, Rousseau pondera la leche cuajada. Para eso se apoya en relatos de viaje que informan sobre la existencia de pueblos que se alimentan exclusivamente de lácteos. Finalmente, en el estómago, la leche se cuaja y se vuelve sólida. Siempre en busca de pruebas científicas, Rousseau escribe que el cuajo que convierte la leche en cuajada está hecho de sustancias que provienen del músculo digestivo. La prueba está en que la leche es un alimento, y más aún: el más simple y el más natural de los alimentos. Para Rousseau, no hay nada mejor; lo demás es sucedáneo.

En su plato, el ciudadano de Ginebra apreciaba especialmente los alimentos lácteos. Confiesa “una merienda deliciosa” con productos lácteos del Jura: “*grus, céracée, gaufres y écrelets*”,^{*27} así como dos platos de crema. El filósofo comenta: “Los lácteos y el azúcar son uno de los gustos naturales del sexo y como el símbolo de la inocencia y la dulzura que son su más amable ornamento”.²⁸ En otro lugar escribe de Julia que “sensual y golosa en sus comidas, no le gusta la carne, ni los guisados, ni la sal, y jamás probó vino puro. Excelentes legumbres, huevos, crema, frutas, he ahí su alimentación habitual”.²⁹ Las mujeres, más cercanas a la naturaleza –por lo tanto, a lo

* Los nombres se conservan en francés porque designan alimentos típicos sin un equivalente exacto en castellano. (N. de T.)

verdadero— que los hombres, han conservado un gusto más sano, menos corrompido por la civilización. De la ventaja de la misoginia al revés...

El gusto sano es el gusto simple, el de las mujeres contra el de los hombres. Se opone a los sabores fuertes y poderosos en los que sólo se encuentra placer obligado por la costumbre. Se opone también a los platos compuestos, a las mezclas. El alimento milagro y emblemático de lo puro, de lo sano, de lo verdadero, de lo natural, es la leche. Lo demás es corrupción: “Nuestro primer alimento es la leche; luego nos vamos acostumbrando gradualmente a los sabores fuertes, que al principio nos repugnan. Frutas, legumbres, hierbas y finalmente algunas carnes asadas sin condimento y sin sal, fueron los festines de los primeros hombres”.³⁰ El agua y el pan completan esa saludable tríada. El rechazo de la sal significa seguramente el rechazo de las técnicas necesarias para su producción, por lo tanto, el rechazo de la civilización que constituye, de hecho, la obsesión rousseauiana.

El gusto malsano es el gusto compuesto, elaborado. Y está claro que para el filósofo es compuesto todo aquello que no se utiliza en su forma natural. El vino, por supuesto, y los licores fermentados, forman parte de esos productos de la civilización: fermentación, destilación, envasado. Demasiadas operaciones para un alimento. El uso del alcohol es una práctica civilizada y no eudemónica: “Todos seríamos abstemios si no nos hubiesen dado vino en nuestra juventud”.³¹ Nada de bebidas fermentadas, nada de carne tampoco, porque “el gusto por la carne no es natural en el hombre”.³² La prueba está, para Rousseau, en la indiferencia de los niños por un régimen cárneo, y su preferencia por los “alimentos vegetales, como los lácteos, las harinas, las frutas, etcétera”.³³ En su afán de preservar esa inclinación al vegetarianismo que considera natural en los niños, Rousseau escribe: “Es importante no desnaturalizar ese gusto primitivo y no volver a los niños carnívoros: aunque no fuera por su salud, es por su carácter”.³⁴ La crueldad es producida por la ingestión de carne: “Los grandes malvados se vuelven insensibles al asesinato bebiendo sangre”.³⁵ Sigue, como prueba, una cita de Plutarco en tres páginas donde se compara a quienes comen carne con des-

trozadores de cadáveres. El argumento es antiguo: Pitágoras fue su parangón.

Siempre confiado en la ciencia, Rousseau busca argumentos para el vegetarianismo del lado de la fisiología: la configuración de los dientes, los intestinos y los estómagos humanos demuestra la adecuación del cuerpo a la alimentación no cárnica. Pero Rousseau comete un error elemental de lógica, más concretamente de causalidad. Si el alimento produce el cuerpo y el ser, como lo afirma el ginebrino en varias oportunidades, podemos deducir que es por ser vegetariano que tal animal dispone de esa fisiología, y no a la inversa. Al observar los mismos dientes e intestinos en los animales frugívoros y en el hombre, Rousseau llega a la conclusión de que existe entre ellos un parentesco herbívoro... y, por lo mismo, pacífico.

La ecuación rousseauiana es simple: carnívoros-guerreros contra vegetarianos-pacíficos. En su genealogía de la civilización, llega hasta convertir el pasaje del estado de frugívoro al de carnívoro en el momento del pasaje del estado de naturaleza al de civilización: "Porque al ser la presa casi el único motivo de combate entre los animales carnívoros, y al vivir los frugívoros en una paz continua entre ellos, si la especie humana fuera de este tipo, está claro que habría tenido mucha mayor facilidad para subsistir en el estado de naturaleza, y menor necesidad y oportunidades de salir de él".³⁶ Pero ¿por qué la mencionada especie se volvió carnívora culturalmente en lugar de permanecer vegetariana naturalmente, si la Naturaleza asegura tanta perfección? Silencio incómodo del pensador...

Otra prueba del vegetarianismo natural de los hombres: las especies que se alimentan de vegetales tienen gestaciones menos frecuentes que las que se alimentan con carne. Los humanos están entre los que más tiempo gestan a su progenie: en esto se asemejan a los herbívoros.

En la lógica de Rousseau, si el movimiento natural es bueno porque hay que confiar en la dinámica del instinto, ¿cómo se explica la existencia de pueblos que comen carne cruda? En su *Essai sobre el origen de las lenguas*, Rousseau habla muy mal de los esquimales, "el más salvaje de todos los pueblos".³⁷ ¿Cómo aceptar un estado salvaje, por lo tanto una máxima proximidad

con la naturaleza, que se caracteriza por la omofagia? Diógenes es el único consecuente cuando hace la apología de lo natural sin cometer ninguna torpeza lógica: justifica el canibalismo y el consumo de carne cruda, prácticas alimentarias que se encuentran en los orígenes de nuestra humanidad.

En su crítica al artificio, no incluye al fuego: el elemento prometeico por excelencia, el símbolo mismo de la civilización es aceptado por el filósofo, quien ve en él un medio para procurar placer a la vista, al olfato, al cuerpo por el calor, una manera de reunir a los hombres y hacer huir a los animales.³⁸ En cambio, artificio mayor, Rousseau fustiga la racionalización de la producción agrícola que permite producir todas las frutas y todas las legumbres en todas las estaciones. Contra la profusión de invernaderos, defiende el curso natural de las cosas: cada estación produce los alimentos que le convienen. Querer oponerse de manera cuasi divina al movimiento natural del año, es producir lo irracional... y la falta de calidad en los productos: "Si yo obtuviera cerezas cuando hiela y melones en pleno invierno, ¿qué placer sentiría al saborearlos si mi paladar no necesita humedecerse ni refrescarse? En los ardores de la canícula, ¿me agrada la pesada castaña? ¿La preferiría tostada antes que la gorseña, la fresa, las frutas que calman la sed, que la tierra me ofrece con tanta dedicación?".³⁹ La idea fija del pensador está aquí expuesta como fantasma de la virginidad, de la pureza, del irenismo. Por un lado, la perfección —inocencia, ingenuidad, frescura inicial— y su figura arquetípica: el Campesino. Por el otro, lo imperfecto —elaborado, complicado, mezclado— y su figura emblemática: el Burgués. La Naturaleza contra la Civilización, la Leche contra el Guisado.

La teoría rousseauiana del alimento es espartana, es la del renunciamiento, la ascesis, la de las reglas monásticas. Significa una aversión de sí mismo, un desprecio del cuerpo —listo para extenderse a toda la humanidad—, que comparten todos los dietistas de la falta y la carencia, más preocupados por manejar su anorexia que por lograr una gastronomía entendida como una gaja ciencia de lo sutil y lo gozoso.

¿Habrá que sorprenderse de encontrar en la galería de los vegetarianos ilustres a famosos aficionados a la sangre y la carne

fresca? Dos ejemplos de herbívoros famosos: Saint-Just,* también él obsesionado por la referencia lacedemonia. En sus *Fragments d'institutions républicaines* donde, por supuesto, enuncia una teoría de la libertad, dedica un pasaje a la alimentación de los niños. En el menú: pan, agua y productos lácteos.⁴⁰ Segundo vegetariano célebre: Adolf Hitler. ¿Hace falta seguir?⁴¹

* Louis de Saint-Just (1767-1794); dirigente de los jacobinos, partidario de las medidas extremas durante el régimen del terror. Fue guillotinado por los moderados. (N. de T.)

IV

KANT O EL ETILISMO ÉTICO

En una oportunidad, después de los treinta años, Immanuel Kant bebió tanto en uno de los cafés que frecuentaba habitualmente y con moderación, que no pudo encontrar su casa, sita en Magistergasse en Königsberg.¹ Todas las noches jugaba al billar y a las cartas; todos los mediodías tomaba un vaso de vino. Nunca cerveza. Era un enemigo declarado del brebaje nacional prusiano, “un veneno lento, pero mortal”,² que percibía como una de las causas más importantes de mortalidad y... de hemorroides. Imaginar a Kant amigo de los cafés no deja de sorprender. El pietista austero, riguroso, el filósofo arduo y exigente era, sin embargo, un experto en comer y beber, a tal punto que su amigo, el consejero secreto von Hippel solía decirle en broma: “¿Escribirá usted alguna vez una crítica de la cocina?”.³ Lamentablemente, no hubo ninguna *Crítica de la Razón Gastronómica*. Incluso allí donde el pensador analiza el gusto en su *Crítica del juicio*—, no hace ningún lugar a la alimentación.

Cuando elabora la teoría de los sentidos, determina los que son superiores y objetivos: el tacto, la vista y el oído, y los que son inferiores y subjetivos: el olfato y el gusto.⁴ La nariz y el paladar son órganos de funciones sin nobleza, pues “la representación he-

cha a través de ellos es más la de la delectación que la del conocimiento de los objetos exteriores”.⁵ Por medio del olfato y del gusto, no se conoce en forma universal, sino particular, relativa a un sujeto: de ahí las distorsiones perceptivas. El sentido del gusto “consiste en el contacto del órgano de la lengua, de la garganta y del paladar con los objetos exteriores”.⁶ Puede ser. Pero Kant omite integrar la imaginación, la memoria y el entendimiento en ese complejo proceso que es la producción de un sabor y de un juicio de gusto bucal. Sin memoria de los sabores, de las mezclas, sin imaginación analítica y sintética, sin captación global y particular por medio del entendimiento, no se puede ejercer el sentido del gusto. Y Kant lo sabe.

El olfato, afirma, es menos social que el gusto, que “favorece la sociabilidad en la mesa”.⁷ También adelanta los sabores que vendrán. Kant habla del “agrado procurado por la ingestión”. Pero simultáneamente, el olfato es una lógica solitaria. Oler, es oler lo mismo que todo el mundo, al mismo tiempo: es una necesidad que “obliga a las demás personas, lo quieran o no, a compartir el hecho; por eso, es contrario a la libertad”,⁸ mientras que el gusto permite un mayor disfrute porque permite elegir, tomar en consideración las preferencias; “el comensal puede elegir según su agrado entre varios platos y botellas, sin que los demás se vean obligados a probarlos”.⁹ Preservada así la autonomía, la buena convivencia se magnifica: por ser una lógica solitaria, el gusto es el sentido de la convivencia.

El ejercicio del gusto es solitario y subjetivo: “Placer y displeacer no dependen de la facultad de conocer respecto de los objetos; son determinaciones del sujeto, de modo que no pueden ser imputados a objetos exteriores”.¹⁰ Kant prefiere los sentidos que permiten un juicio universalizable, condición de posibilidad de acceder a lo Verdadero, a lo Justo o a lo Bello. El gusto sólo autoriza juicios de valor personales, y eso no le satisface al filósofo preocupado por una ciencia de lo universal y poco interesado en teorizar lo particular, que no admite ciencia alguna. Gustar y oler no pueden ser objeto de una teoría crítica: por eso, Kant no podría haber emprendido una *Crítica de la Razón Gastronómica*, contrariamente a lo que afirma su biógrafo soviético Arsénij Goulyga.¹¹

La única crítica posible en materia de sentidos, piensa el filósofo, es la que concierne a las sensaciones superiores: tacto, oído y vista. De ahí el análisis de los juicios sobre el gusto en la tercera crítica y sus objetos de predilección. Precisemos sin embargo las limitaciones de Kant en materia de arte: sus referencias pictóricas son pobres, su conocimiento de la pintura, limitado, sus recursos a la literatura, casi inexistentes, y su relación con la música es prácticamente la de un sordo, aficionado a las bandas militares. Wasianski afirmaba que “una ruidosa música guerrera gozaba de sus preferencias sobre cualquier otra”.¹² Un concierto en honor de Moses Mendelssohn lo había apartado con disgusto de los ambientes musicales, y sostenía que la música no valía el tiempo que había que dedicarle en caso de entregarse a ella. La práctica de un instrumento se efectuaba en detrimento de cosas más importantes. Como defecto final, para el filósofo la música estaba condenada a expresar sólo sentimientos, nunca ideas. De ahí su definitiva falta de interés. Desconfiemos de los filósofos sordos...

Imposible, pues, una teoría crítica del gusto alimentario. Objeto demasiado impreciso para una ciencia frívola. Se le podría replicar a Kant que la imprecisión también es patrimonio de las demás lógicas de los sentidos, y que no es posible hacer un análisis objetivo de ninguna percepción: visual, auditiva, olfativa o gustativa, así como táctil. De todos modos, se conocen algunas consideraciones aisladas del filósofo sobre el alimento y la bebida. Sin olvidar la sólida devoción kantiana hacia una práctica alimentaria sin ambigüedades. Borowski cuenta que “cuando un plato le gustaba, pedía la receta. No apreciaba demasiado la cocina complicada, pero le importaba que la carne fuera tierna, y el pan y el vino de buena calidad. No le gustaba comer apurado, ni levantarse de la mesa apenas terminada la comida”.¹³ Podemos imaginar a Kant, entre dos páginas de la *Crítica de la razón pura*, copiando recetas para entregárselas a Lampe, su criado, un poco necio—como todos los militares que salen de sus cuarteles: era su caso—, pero obediente y preocupado por preparar eficientemente la comida que le encargaba Kant para el día siguiente.

Una vez salido del estado de ebriedad en que lo dejamos en los años posteriores a 1760, Kant se recuperará y aprenderá las

lecciones de la experiencia para desarrollar una teoría de la embriaguez. En la *Antropología de un punto de vista pragmático*, la embriaguez es definida como “el estado contra natura consistente en la incapacidad de ordenar las representaciones sensibles según las leyes de la experiencia, en la medida en que ese estado resulta del consumo desmesurado de un brebaje”.¹⁴ Es también “un medio corporal de estimular [...] la imaginación”,¹⁵ acrecentarla o al menos exacerbar su sensación. Los instrumentos de esa divina alquimia: las “bebidas fermentadas, vino o cerveza, o el espíritu que se extrae de ellas, el aguardiente, porque todas esas sustancias son contrarias a la naturaleza y artificiales”.¹⁶ Kant concede que esas técnicas del olvido de sí mismo permiten escapar a un mundo demasiado rudo: “olvidar la carga que parece residir originariamente en la vida misma”.¹⁷ El filósofo teoriza sobre los efectos obtenidos: embriaguez taciturna por el aguardiente, estimulación por el vino, nutrición por la cerveza, esas ingestiones “contribuyen a la ebriedad social; con la diferencia de que las borracheras de cerveza tienden más al sopor, a encerrarse en el sueño, mientras que las de vino son alegres, ruidosas y de una espiritual extensión”.¹⁸ Al describir los síntomas de la ebriedad que pudo observar —andar vacilante, hablar atropellado— Kant la condena en nombre de los deberes hacia la sociedad y hacia uno mismo, sin omitir una cláusula moderadora: “Pero se podrían aportar algunos argumentos para atenuar el rigor del juicio, porque es muy fácil olvidar y franquear el límite del dominio de sí mismo, cuando el anfitrión desea que su invitado se vaya plenamente satisfecho por ese acto de la vida social”.¹⁹ ¡Dios sabe que es más fácil tolerar los errores que comete uno mismo! *Te absolvo*.

Persistiendo en el análisis de ese divino consuelo, Kant relaciona la ebriedad con la despreocupación que provoca: “El hombre ebrio deja de sentir los obstáculos de la vida que la naturaleza debe vencer sin cesar”.²⁰ Virtudes correspondientes, también: lengua suelta, apertura de corazón; la ebriedad permite también la expansión de la moralidad: “Es vehículo material de una cualidad moral: la franqueza. Contener sus pensamientos es para un corazón puro un estado opresivo, y los alegres bebedores no soportan, por su parte, a un hombre con una borrachera demasiado

moderada [...]. El permiso que se le otorga a un hombre de transgredir levemente y por un momento, en el entusiasmo de una reunión, la frontera de la sobriedad, supone benevolencia”.²¹ La embriaguez libera a otro hombre dentro del bebedor, revela una segunda naturaleza que no tiene ninguna relación con el temperamento original.

Podríamos apostar que la borrachera kantiana era especialmente alegre: la observación de sí mismo le habrá permitido una sabia percepción, y la de los demás le habrá servido para completar sus informaciones. La idea de un Kant trastabillando por las calles de Königsberg no deja de tener su encanto: los postulados de la razón pura práctica parecerían así desprovistos de imperativos. El problema no es tan anodino como parece en la mente del pensador, ya que le dedicará otras páginas a interrogar la lógica de la intemperancia humana. En la muy seria *Metafísica de las costumbres*, en la parte “Doctrina de la virtud”, Kant titula un capítulo: “Del embrutecimiento de uno mismo por el uso immoderado de los placeres o de la comida”.²² Esta vez, al exceso de bebida se suma el exceso de comida, y procede de una ausencia de moral, una falta de respeto a los deberes hacia uno mismo: “La intemperancia animal en el placer de la comida es el abuso de los medios de placer que obstaculiza o agota la facultad de hacer de él un uso intelectual. Embriaguez y glotonería son vicios que pertenecen a ese ámbito. En estado de ebriedad, el hombre será tratado solamente como un animal, no como un hombre; al ponerse en ese estado y atiborrarse de comida, queda paralizado por un tiempo para las acciones que exigen habilidad y reflexión en el uso de sus fuerzas”.²³ Kant equipara el alcohol con la droga y con las sustancias que hacen perder la prudencia, la dignidad y el dominio de sí mismo. Siempre magnánimo, Kant prosigue: “Ese envilecimiento es seductor porque aporta por un instante una anhelada felicidad, una liberación de las preocupaciones e inclusive fuerzas imaginarias, pero es perjudicial porque ocasiona poco después un estado de abatimiento, de debilidad y, lo que es peor, una necesidad de volver a recurrir a ese medio de embrutecimiento y hasta de aumentar la dosis”.²⁴ El inconveniente estriba, pues, en que ese consuelo no es definitivo: hay que volver a recurrir a él. Si no fuera por eso, la técnica presentaba ciertas ventajas, por

lo que dice el filósofo. La glotonería —la gula, según la traducción de Alexis Philonenko— es peor que la embriaguez, porque “sólo ocupa pasivamente la sensibilidad y nunca, como ocurre en el caso anterior, la imaginación, donde da lugar a un juego activo de representaciones; por lo tanto, se parece más a un placer animal”.²⁵

En un párrafo explicativo, un cuestionamiento casuístico, Kant se interroga sobre la legitimidad de una apología, más que de un panegírico, del vino y sus virtudes sociales. Las técnicas de embriaguez que confinan en el aislamiento y el placer solitario son absolutamente condenadas. El alcohol presenta ciertas ventajas cuando simplifica la intersubjetividad, cuando contribuye a la armonía de las relaciones humanas. El austero pietista cede su lugar al eudemonista práctico en la siguiente conclusión: “El banquete”, escribe, “invitación expresa a la intemperancia en las dos formas de placer mencionadas [...], comporta, sin embargo, además de un deleite puramente físico, algo que tiende a un fin moral, a saber: reunir durante un tiempo a muchos hombres con vistas a una comunicación recíproca. No obstante, como justamente su número (cuando supera [...] al de las musas) no permite más que una débil comunicación (con sus vecinos más próximos) y, en ese caso, el dispositivo contraría el fin, el gran número alienta la inmoralidad”.²⁶ Toda la diferencia reside en el permiso de la medida, en la autorización de un uso que no sea un mal uso.

En la práctica, Kant había resuelto el problema: después de frecuentar durante mucho tiempo las posadas para sus almuerzos, decidió abandonar los lugares públicos para evitar la promiscuidad de los encuentros. Después de su resolución de comer en su casa, se ocupó de establecer un ceremonial preciso que le permitía no comer nunca solo, algo que consideraba nefasto desde el punto de vista dietético. Hay una anécdota según la cual, un mediodía en que no tenía ningún invitado, Kant envió a su criado a invitar a compartir amistosamente su mesa a la primera persona que encontrara por la calle. Generalmente, enviaba una tarjeta a sus amigos por la mañana, para no privarlos, eventualmente, de otra cita. El cocinero preparaba lo que el filósofo le había encargado el día anterior. R. B. Jachmann escribe: “Kant era tan atento con sus huéspedes, que anotaba con cuidado cua-

les eran sus platos preferidos y se los hacía preparar”.²⁷ Su servicio de comedor era para seis personas, y ponía en práctica el principio de Chesterton: nunca más de nueve comensales —el número de las Musas—, pero generalmente tres o cinco. Las comidas se prolongaban hasta las cuatro o las cinco de la tarde. Al envejecer, Kant suprimirá los paseos digestivos que hacía a la tarde, al levantarse de la mesa, y los reemplazará por una o dos tazas de café y la única pipa que se permitía por día.

Sus invitados eran siempre los mismos. Aunque a veces recibía estudiantes —en esa época, las clases universitarias se llevaban a cabo en casa del profesor—, los *habitués* eran: un futuro ministro de Estado, el gobernador de Prusia, un general de infantería, un duque, un conde, un presidente de la cámara, un consejero secreto, un director de banco y un comerciante. Como maestro de ceremonias, el filósofo dirigía las conversaciones, que siempre evitaban los lugares comunes y los comentarios de su trabajo.

La comida del mediodía era la única del día. La anterior tenía lugar a las cinco de la mañana y consistía en la ingestión, siempre solo (la presencia de un segundo criado, tras medio siglo de presencia del primero, lo turbará hasta el punto de impedirle beber una sola gota de su brebaje), de una o dos tazas de té liviano. Durante muchos años, se privó del café, cuyo aroma le gustaba, sin embargo. Comenzó a beberlo en su vejez para aumentar el dinamismo que le faltaba cada vez más en sus últimos años.

R. B. Jachmann relata: “Sus menús eran simples: tres platos, queso y manteca. En verano, comía con la ventana abierta sobre su jardín. Tenía buen apetito, y le gustaba mucho el caldo de carne y el guiso de cebada y fideos. En su mesa, se servían carnes asadas, pero nunca de animales de caza. Kant empezaba generalmente sus comidas con pescado y agregaba mostaza a casi todos los platos. Le gustaba mucho la manteca, así como el queso rallado, sobre todo el queso inglés, aunque decía que estaba artificialmente coloreado. Cuando había muchos invitados, hacía servir tortas. Adoraba el bacalao. ‘Comería, decía, un plato lleno, aun después de la comida.’ Kant masticaba la comida durante mucho tiempo para no ingerir más que el jugo. Desechaba el

resto y trataba de esconderlo debajo de los trozos de pan, a un costado de su plato. Tenía dientes muy malos y le causaban muchos problemas. Bebía un vino tinto muy liviano, en general de Medoc y ponía una botellita junto al cubierto de cada invitado; eso bastaba en general, pero también bebía vino blanco, cuando el tinto le hacía un efecto demasiado astringente”.²⁸

Al terminar la comida, le gustaba “echar un trago”, según la expresión del mismo filósofo. Bebía medio vaso de vino llamado “estomacal de Hungría o del Rin o, si no había, de Bischof”: un vino tinto azucarado y caliente con cortezas de naranja.²⁹ Usaba las hojas que desechaba en sus manuscritos filosóficos, para envolver su vaso y conservar el calor de su contenido. Jachmann detalla: “Creía que el placer de beber se veía acrecentado cuando al mismo tiempo tragaba aire; por eso bebía abriendo muy grande la boca”.³⁰ Este fue su ritual durante mucho tiempo. Luego Kant envejeció. Su salud ya era bastante precaria: durante toda su vida sufrió dolores de estómago. Debemos decir que su medicación era apropiada: algunas gotas amargas, por la mañana, lo habían disuadido de la eficacia de esa farmacopea, pronto reemplazada por “un vasito de ron, lo que terminó por provocarle ardor estomacal”.³¹ Ni gotas, ni ron: a las cinco de la mañana, Kant abandona durante muchos años su estómago a su hiperacidez natural. Sus digestiones eran irregulares. La fidelidad y el cuidado de sus biógrafos son tales, que hasta tenemos detalles de la constipación kantiana. Los freudianos estarían de parabienes: del esfínter y su función en la elaboración de la ética kantiana...

De hecho, Kant detallará su naturaleza en varias oportunidades a través de su obra. Uno de sus biógrafos afirma que “tal vez ningún hombre haya prestado nunca mayor atención a su cuerpo y todo lo que referente a él”³² como el filósofo de Königsberg. En el *Conflicto de facultades*, en el capítulo dedicado a la hipocondría, confiesa: “Creo que, como consecuencia de mi pecho chato y angosto, que deja poco lugar para el movimiento del corazón y los pulmones, tengo una disposición natural a la hipocondría, que en ocasiones llegó a provocarme un hastío de vivir”. Y continúa: “Esa opresión permanece en mí, pues su causa reside en mi constitución corporal. Pero logré dominar su influencia en mis pensa-

mientos y mis acciones, desviando mi atención de ese sentimiento como si no me concerniera en absoluto”.³³ El trabajo de Kant se orientó especialmente a lo que él llama una dietética definida como “arte de prevenir las enfermedades”, opuesta a la terapéutica, arte de curarlas. Un capítulo de la obra se titula: “Del poder que tiene el alma humana de dominar, gracias a una simple resolución firme, sus sentimientos mórbidos”.³⁴

La hipocondría, de la que decía sufrir, es definida en diferentes lugares de su obra. En un *Essai sur les maux de tête*, escribe: “El hipocondríaco sufre de un mal que, se encuentre donde se encuentre, parece atravesar su tejido nervioso en todas las partes del cuerpo. De ello resulta principalmente un hálito melancólico que se esparce en el hombre, de modo que el sujeto se imagina tener todas las enfermedades de las que oyó hablar”.³⁵ En otra parte dice también sobre este tema que “a veces llega a estar cansado de sí mismo y del mundo”.³⁶ En otro texto que dedica a las enfermedades mentales, determina como sede de esas afecciones psíquicas los órganos de la digestión.³⁷ Es comprensible la disposición particular que manifestaba hacia los consuelos y las técnicas aperitivas del olvido de sí mismo. El riguroso maestro del imperativo categórico es un hipocondríaco pesimista que busca un consuelo eficaz.

Así, elabora un “sistema higiénico” cuyo postulado es: domina tu naturaleza, si no, ella te dominará. Los principios de ese sistema son múltiples y diversos: en materia de temperatura, Kant invita a mantener los pies fríos y la cabeza caliente; en materia de sueño, dormir poco, pues la cama es nido de enfermedades; en materia de momento propicio: pensar en el momento apropiado –nunca en la mesa–, sincronizar las actividades del estómago con las del espíritu, respirar en el momento adecuado –para “suprimir y prevenir los accidentes de salud”–, con la boca cerrada, y otros detalles pintorescos.

En materia de alimentación, confiar en el apetito, repetir regularmente el empleo del tiempo alimentario, evitar los líquidos en abundancia –las sopas– y preferir, con la edad, “una alimentación más fuerte y bebidas más excitantes (por ejemplo, el vino)”,³⁸ para estimular en forma adecuada “el movimiento vermiforme de los intestinos” y el sistema circulatorio. No ceder

inmediatamente al deseo de beber agua. Preferir una sola comida diaria, al mediodía, para ahorrar trabajo intestinal: "Así puede considerarse el deseo de cenar, después de un almuerzo suficiente, como un sentimiento mórbido, que es posible dominar mediante una firme resolución, de tal manera que poco a poco se deja de sentir su incidencia".³⁹ Kant ilustra así la idea según la cual "el estoicismo, como principio de la dietética (*sustine et abstine*), pertenece [...] no sólo a la filosofía práctica como doctrina de la virtud, sino también como ciencia de la medicina. Consecuentemente, esta es filosófica con la condición de que sólo el poder de la razón en el hombre, poder de dominar a sus sentidos mediante un principio que se da a sí mismo, determine el modo de vida".⁴⁰ Reconciliada con la filosofía, la dietética adquiere sus cartas de nobleza: se entiende como argumento para una ciencia de la sabiduría corporal.

Descarnado, "consumido como una vasija de tierra reseca",⁴¹ mientras se quejaba de comer chucrut demasiado suave, cuando almorzaba pasas de ciruelas dulces, mientras consumía carne un poco pasada —porque era más tierna—, masticándola durante mucho tiempo para extraerle el jugo, y reemplazaba el tenedor por una cucharita, Kant le escribía copiosamente a Kiesewetter para encargarle remolachas. Octogenario y habiendo recuperado el beneficio de una sabia dietética, Kant termina su vida suavemente, sin problemas. En 1798, había escrito: "El arte de prolongar la vida humana nos lleva finalmente a ser simplemente tolerados entre los vivos, cosa que no es precisamente la condición más divertida".⁴² Fiel a sí mismo, alimentado a pan con mantequilla —por el que sentía una pasión maníaca en sus últimos años—, con el sentido del gusto descompuesto, el apetito apagado, al descubrir en su plato alimentos mal cortados, de manera irregular, exclamará: "La forma, la forma exacta...".⁴³

V

FOURIER
O EL PEQUEÑO PASTEL PIVOTAL

Pocas veces una voluntad de modificar la realidad fue tan manifiesta como en Charles Fourier, el asombroso poeta de la utopía social. Su obra está encaminada al proyecto de un mundo nuevo. Su trabajo ha consistido en inventar un estilo de vida sin precedentes, libre del azar. El nuevo orden fourierista supone la división en zonas, el lugar, la situación, la numeración y el nombre. Con él se realiza el proyecto cartesiano, al menos teóricamente, en sus formas más absolutas y exuberantes: hacerse amo y señor de la naturaleza.

El sistema propuesto por este filósofo, quien, según dicen, jamás reía, no escatima ningún fragmento de la realidad: los climas serán revolucionados al igual que la morfología humana. El pasaje del estado de Civilización al de Armonía permitirá así llevar la altura del hombre societario a más de cuatro metros sesenta. Además: en el orden combinado, "el promedio de vida sería de ciento cuarenta y cuatro años".¹ La intervención sobre los astros produciría la creación de un tercer sexo. El clima sería transformado: el calor y el frío serían invertidos, las estaciones mejoradas, los microclimas dirigidos. En materia de geografía, Fourier preveía el desplazamiento de los continentes, que llevaría a América del Sur más al norte y al África más al sur. Una

tectónica de placas que en cierto modo obedecería a la voluntad humana. Asimismo, las ciudades serían permutadas. En el fuego de la acción, los planetas serían desplazados. Al final de esas épocas de “regeneración de nuestra raza”,² los hombres se verían provistos de un “archibrazo”, miembro ornamental y perfeccionado, signo distintivo de la humanidad laboriosa que incidiría en la eficacia. Este apéndice brotaría del cuerpo, sería sensible como una trompa de elefante y podría servir de paracaídas. Para calificar a ese nuevo miembro, Fourier habla de “arma poderosa”, de “ornamento soberbio”, de “fuerza gigantesca” y de “destreza infinita”...³

Las relaciones humanas también estarían incluidas en esta lógica de la novedad. Se terminaría con las parejas burguesas, con los matrimonios que sólo provocan hipocresía y adulterios, con la sexualidad clásica, exclusiva, incompleta, encarada a la manera de la producción económica. La Armonía fourierista reorganizará las relaciones sexuales y las otras. *El Nuevo Mundo Amoroso* presenta todos los proyectos del filósofo en la materia: en una gran miscelánea, diserta sobre los cornudos –a los que clasifica en setenta y seis clases (del presuntuoso al crónico, del atolondrado al imbécil, del prudente al tramposo)–, estigmatiza la fealdad del amor en Civilización e invita a romper todas las prohibiciones. Se autorizará, gradualmente –para no herir susceptibilidades–, la práctica del incesto⁴ o de la orgía, “necesidad natural del hombre”.⁵ Un empeño muy especial reintegrará a todos los excluidos de la sexualidad al orden sexual combinado: bisexualidad, gerontofilia y pedofilia se convierten en prácticas institucionales.

En realidad, el principio fourierista es más simple que sus complicadas demostraciones: hay que liberar los deseos, dar libre curso a las pulsiones, permitir que lo imaginario dirija la realidad, en una palabra, tomar los deseos como realidad. Escribe: “Estudiemos, pues, los medios para desarrollar y no reprimir las pasiones. Tres mil años fueron estúpidamente desperdiciados en ensayos de teorías represivas: es hora de hacer un profundo cambio en política social y reconocer que el creador de las pasiones sabía de esto más que Platón y Catón; que Dios hizo bien todo lo que hizo; que si hubiera creído que nuestras pasiones

eran perjudiciales e incapaces de un equilibrio general, no las habría creado, y que la razón humana, en lugar de criticar esas potencias invencibles que se llaman pasiones, habría hecho mejor en estudiar sus leyes en la síntesis de la atracción”.⁶ Fourier toma este concepto de atracción de la física de Newton: para él, explica la realidad como un “impulso divino”⁷ al que los hombres están sometidos.

El Orden Nuevo que propugna Fourier es la Armonía –u Orden Societario, Orden Combinado– que contrapone a la Civilización. Entre la Civilización y la Armonía, el mundo social pasará por el Garantismo y el Socialismo. Esas series compuestas, o ascendentes, durarán treinta y cinco mil años y desembocarán en un período pivotal de ocho mil años. El Génesis ni siquiera se atrevió a este edén teleológico dotado de cualidades de la perfección pura. En esta economía del devenir ideal, la gastronomía posee un poder muy particular.

El propósito de Fourier es “organizar la voracidad general”,⁸ administrar la gula que es una pasión común a todas las edades, todos los sexos y todas las categorías sociales. Ella gobierna –escribe Fourier en la *Teoría de la unidad universal*– “incluso al filósofo que predica el amor a la mala comida, incluso al prelado que declama en el púlpito contra los placeres de la mesa”.⁹ Más allá de la improvisación y lo inadecuado, el teórico de la Armonía quiere encarar “esos placeres según las conveniencias del estado societario”¹⁰ y lleva la racionalización hasta sus últimas consecuencias. A través de sus páginas, asistimos así a una extraña alquimia que demuestra hasta qué punto la razón llevada hasta el paroxismo engendra lo irracional, y su cortejo de efectos seductores cristalizados en una poética. Nada más convincente que ese soberano delirio que combina cifras, palabras, ideas e imágenes a los fines sintéticos de un régimen alimentario.

Esta “nueva sabiduría higiénica” apunta a la elevación del apetito del pueblo hasta el grado suficiente para consumir la inmensidad de productos que provee el nuevo orden”. Es “arte de aumentar la salud y el vigor”.¹¹ Si la Civilización se caracteriza por una economía de la escasez, de falta y de carencia, la Armo-

nía, por su parte, es rica en una economía de lo superfluo, el exceso y la abundancia. La penuria es desplazada por una producción pertinente capaz de responder a las necesidades del Orden Societario.

La lógica productiva de la Civilización es voluntariamente ciega: ignora, a propósito, la demanda tanto bajo sus formas cualitativas como cuantitativas. Allí donde los modernos se limitan a comprobar el desfase entre la oferta inapropiada y la demanda insatisfecha, los armonistas sólo tienen que tomarse el trabajo de escoger: "La superabundancia se convertirá en un flagelo periódico, como ahora lo es la carestía".¹² Así, "para asegurar su consumo de lo superfluo, estarán obligados a descender a los detalles de las conveniencias individuales, diferenciadas según los temperamentos; teoría que exige el concurso de cuatro ciencias, química, agronómica, médica y culinaria".¹³ La gestión de esta producción estará a cargo de una categoría particular de científicos: los gastrósofos.

El gastrósofo deberá ser un anciano: habrá pasado los ochenta años y habrá demostrado en diversas oportunidades su excelencia en los dominios que constituyen su disciplina. Dietista, agricultor, médico, sabio y degustador emérito, es él quien decide en materia de alimentación en los concilios previstos a tal efecto.¹⁴ "Los gastrósofos [...] son los médicos officiosos de cada individuo, conservadores de su salud por las vías del placer: les va su amor propio en el hecho de que el pueblo, en cada Falange, sea famoso por su apetito y la abundancia de sus consumos."¹⁵ Esos sabios administran el excedente y construyen la alimentación de los asociados según principios eudemónicos: el alimento debe ser agradable, liviano y capaz de mantener el deseo en su forma cíclica. La salud y el placer son los dos fines a los que apuntan sus acciones. Tratan de adaptar sensatamente las comidas a los temperamentos de los individuos.

En el otro extremo de la edad se encuentran los niños, a quienes Fourier dedica un cuidado particularmente atento. Conoce su pasión por la comida y aboga por una pedagogía del deseo desde los primeros momentos de su existencia. En el vocabulario del utopista, se trata de determinar un pivote de culto para los niños. Para hacerlo, interroga a los interesados: "¿Cuál es su pasión do-

minante? ¿La amistad? ¿La gloria? No, es la gula; parece menos importante en las niñas: es que la Civilización no les proporciona la comida que conviene a su edad y su sexo. Observemos las preferencias de cien varones pequeños. Todos son proclives a enfiar su estómago, y cuántos padres son en este punto émulo de sus hijos. Entonces, si la Armonía establece para los niños un culto de la gula, podemos presumir que los padres se enrolarán de buen grado bajo las dos banderas y que unirán al culto del amor, el de la buena comida que será exclusiva para los niños".¹⁶ La Gula se convierte en el eje alrededor del cual girará la sociedad. Contra el estado civilizado y sus abominables frutos verdes, Fourier legitimará lo dulce. La Civilización se caracteriza por la insuficiencia, y también por la acidez. Consecuentemente, la Armonía se distinguirá por la abundancia y lo dulce. Esto explica el proyecto fourierista de transformar el mar, al final del trayecto del mundo societario, en una vasta extensión de limonada. La verdad armoniosa es almibarada: "Mermeladas finas, cremas dulces, limonadas, etcétera [...] deberán compensar la alimentación económica de los niños en el orden combinado".¹⁷ El principio de esta novedad gastronómica se expresa así: "La fruta aliada al azúcar debe convertirse en el pan de Armonía, base de la alimentación de los pueblos que se hacen ricos y felices".¹⁸ Los querubines crecerán fuertes con mermeladas y compotas, mezclas compuestas y armoniosas de azúcar y fruta, productos de los cultivos de todo el mundo.

La pedagogía alimentaria dirigida a los niños se hará de manera sistemática y razonada: muy temprano asistirán a "debates gastronómicos sobre preparaciones culinarias", y luego, para unir teoría y práctica, probarán la comida. "Bastará [...] —escribe Fourier— abandonar a los niños a la atracción; ella lo llevará en primer lugar a la gula, a las posturas cabalísticas sobre el matiz de los sabores; una vez apasionados sobre ese punto, tomarán parte en la cocina, y cuando las cábales se vayan ejerciendo progresivamente sobre el consumo y la preparación, se extenderán después a los trabajos de producción animal y vegetal, trabajos en los que el niño intervendrá con grandes conocimientos y pretensiones manifiestas tanto en la mesa como en la cocina. Tal es el engranaje natural de las funciones."¹⁹ De este modo, los

niños habrán tomado contacto gradualmente con todas las partes que constituyen esta nueva ciencia que es la gastrosología.

Con este método, “un niño de diez años en la Armonía, es un gastrónomo consumado, capaz de dar lecciones a los oráculos gastronómicos de París”,²⁰ A Fourier no le gustan los que, en Civilización, son científicos improvisados en la cuestión alimentaria. Refuta las pretensiones de los gastrónomos de la capital, a los que califica de “engendros que jamás conocieron el primer elemento de la ciencia que pretenden enseñar”.²¹ En el Orden societario, no existen castas celosas de sus prerrogativas artificialmente fabricadas: la cocina se democratiza, el saber gastronómico también, la confección científica y estética de los platos se convierte en “la ciencia de casi todo el mundo”.²²

Principio didáctico desde la infancia, la gastronomía es también un fragmento mayor de una economía generalizada de lo social en los adultos. Accede al rango precioso de ciencia pivotal: “En el régimen societario la gula es fuente de sabiduría, de luz y de acuerdos sociales”.²³ Es también “la fuerza principal del equilibrio de las pasiones”.²⁴ La técnica fourierista para afianzar la gastronomía en sus legítimas pretensiones de gobernar lo social pasa por una sumisión de lo gastronómico a lo religioso. El medio que elige el filósofo para confirmar en forma eficaz el uso jubilatorio y pertinente del alimento pasa por la promoción de “la aplicación del sistema religioso a los refinamientos de la buena mesa”.²⁵ Fourier se interna en la metáfora religiosa, introduce el concepto de ortodoxia gastrosófica y diserta sobre “la santidad mayor”. Esta última cualidad es reconocida con un diploma, y premia a los que, en un concilio gastronómico, demuestran la pertinencia de una alianza entre un plato y un temperamento. En términos fourieristas, los santos mayores están encargados “de determinar los posibles aderezos de cada plato según sus grados”.²⁶ En una forma menos prosaica, ellos analizan las modalidades de uso del huevo, de sus salsas, de sus acompañamientos y preparaciones posibles en la óptica de determinados temperamentos. Asimismo, someten a su sagacidad los champiñones o las combinaciones de fresas con crema. Seguramente para aclarar su idea con un ejemplo, Charles Fourier escribe: “No me detendré aquí en describir los métodos seguidos por los concilios

en sus debates, ni la manera en que se establece el debate entre los participantes, que proponen tal o cual preparación como adaptada a tal o cual temperamento, y lo demuestran mediante una gran cantidad de expertos, por ejemplo para determinar cuándo convienen las fresas con crema. Existe una manera muy sencilla, consistente en observar en cada Torbellino de la tierra qué rango posee en la gama pasional y material el que digiere mejor esa extraña mezcla; será el temperamento pivotal de la fresa con leche”.²⁷ Evidentemente...

El concilio gastrosófico permite, pues, calificar como ortodoxos determinados platos. Ser considerado digno de determinar una asociación pertinente es un gran honor para el gastrósofo. Las distinciones poseen una jerarquía: los santos pertenecen a una de las siguientes tres categorías: “santos oráculos o teóricos expertos para juzgar las combinaciones de un plato que debe consumir cada temperamento en cualquier fase o coyuntura”, o bien “santos peritos cocineros hábiles en elaborar los platos en estricta conformidad con los cánones de los concilios”, o, por último, “santos eruditos o críticos mixtos expertos consultores sobre una u otra función”.²⁸

Todas las ortodoxias producen cismas, herejías. Normalmente, esos disensos son suprimidos en gestación por medio de la palabra y la confrontación de los resultados: el testimonio mediante el hecho alimentario es una prueba suficiente de la pertinencia gastrosófica de determinada comida. De no ser así, Fourier concede, en nombre de la libertad que reina en Armonía, que existan sin problemas herejías locales en las que se practicarán combinaciones atípicas, geográficamente limitadas, en perfecta coexistencia con las verdades gastronómicas. Del ecumenismo alimentario.

La práctica liberal de los concilios no excluye el recurso a las guerras, a las batallas. Teórico y estratega, Fourier sabe que la gastronomía es la política continuada por otros medios. La polemología fourierista se reduce al alimento. El combate está dirigido a la determinación de los “bonitos sabores”.²⁹ El filósofo está especialmente obsesionado por los cañones de crema, los *vol-au-vents*, los pasteles rellenos y las calabazas. Detesta particularmente estas últimas, y el pan mal cocido cuya masa está im-

pregnada de agua: “Si los parisinos no fueran unos vándalos en gastronomía —escribe en *el Nuevo Mundo industrial y societario*—, la gran mayoría de ellos se levantaría contra esa impertinencia mercantil, y exigiría una cocción suficiente; pero les hacen creer que es de buena clase, la clase inglesa que viene de los ingleses”.³⁰ Insistiendo en su anglofobia, critica la moda que impone comer “carne semicruda, con tenedores curvados al revés y casi imposibles de manejar”. También arremete contra la proscripción de los alimentos nacionales en el almuerzo, que se reemplazan por el té, una “porquería”, una “droga a la que los ingleses tuvieron que acostumbrarse forzosamente porque no tienen ni buen vino, ni buena fruta, salvo a precios muy elevados”.

Fourier está descontento. En Civilización, la adopción de platos se hace por mimetismo, por adaptarse a la moda, a las ideas de la época. Se olvida lo esencial: la higiene, el placer y la eficacia moral de los alimentos. La astucia gobierna donde debería decidir claramente el juicio. El filósofo persiste en la crítica de las prácticas nutritivas de la época. Después de los dardos lanzados contra los anglosajones, ataca a los italianos por sus fideos —“engrudo rancio”— cuya moda deplora. Finalmente, los parisinos son los más culpables, pues permiten la decadencia: adoptan platos extranjeros, falsifican sus alimentos, descomponen la carne “por los trayectos forzados del animal al que el comerciante pretende hacer saltar una etapa”.³¹ Los agricultores ya no saben criar a sus animales ni producir legumbres sanas. Es tal la barbarie, que “un niño de cinco años criado en Armonía encontraría cincuenta errores chocantes en la cena de un así llamado gastrónomo de París”.³² En el estado societario, esa clase de error es imposible. La adopción de un plato se realiza por aprobación gastronómica o guerra alimentaria.

Fourier proporciona detalles sobre esos singulares combates. El objetivo consiste en “determinar la perfección del plato más insignificante en cada una de sus variedades”.³³ Luego, permite promover una región y elegirla entre las mejores: existen —escribe el filósofo— “famas de naciones [apoyadas] sobre tortillas *soufflées* o incluso batidas”.³⁴ Las tropas confeccionan sus platos y los jurados los degustan para elegir un vencedor. La lucha se efectúa con “pequeños pasteles, tortillas surtidas y cremas dul-

ces”.³⁵ No faltan precisiones. Un disparo contra las cocinas, que “sólo preparan un tema de tesis que decidirá la fama de los imperios y en el que se concentrará toda la solicitud, todos los cuidados”.³⁶

Adelantándose a eventuales detractores, Fourier defiende sus principios polemológicos: “Seguramente llamarán pueriles a estas batallas por los premios a las cremas dulces o los pasteles; les podríamos responder que este debate no será más ridículo que los de nuestras guerras de Religión sobre la Transustanciación y otros litigios del mismo tipo”.³⁷ Seguro de sí mismo, persiste en el detalle. La guerra es uno de los medios para determinar la excelencia de una higiene alimentaria destinada a los habitantes de Armonía. Es necesario encontrar la perfección capaz de engendrar, producir y mantener la perfección.

Los primeros enfrentamientos se realizan con platos conocidos. Sin sorpresas. Las armas secretas se reservan para el final. Los argumentos definitivos destinados a ganar sufragios se dejan para último momento. Comienza la degustación. La lucha hace furor. Haciendo el balance de las tropas y las modalidades de fuego, el padre de la Armonía enumera: “Cien mil botellas de vino espumante de la Costa del Tigre, cuarenta mil aves adobadas según métodos modernos, cuarenta mil tortillas *soufflées*, cien mil ponches de orden mixto según los concilios de Siam y de Filadelfia, etcétera”.³⁸ En otra parte, introduce el ruido de los corchos de trescientas mil botellas³⁹ que saltan al mismo tiempo, y contabiliza los platos utilizados para la causa.

De hecho, el resultado del combate se define por los pasteles, arma secreta si las hay. Se confeccionaron un millón seiscientos mil. Fourier revela los motivos que lo llevaron a elegir ese plato en particular: “Elegí ese plato, con el objeto de reprochar a los civilizados su impericia en ese campo; me gusta mucho y me veo obligado a privarme de él por no poder digerirlos, cosa que no ocurriría si nuestros cocineros supieran prepararlos para diversos temperamentos, y los condimentaran con ciertas especias aromáticas y vinagres favorables a toda clase de estómagos. Sobre eso se centra el debate en Armonía. Es preciso que los ejércitos beligerantes luchen para ver quién producirá la mejor serie de pasteles adecuados para una gama de doce temperamentos, y

el pivote, para que cada uno se provea de la especia que puede digerir con facilidad".⁴⁰

La guerra no termina, pues, después del enfrentamiento de los pasteles. Así describe Fourier la rendición: "Los espíritus están tan satisfechos con los nuevos sistemas de nuevos pasteles y de la correcta elección de vinos y de la excelencia de los nuevos platos, que todos los ejércitos parecen electrizados por la delicadeza de la comida. Hasta los oráculos se ven en dificultades para disimular su secreta aprobación, y varios de ellos, antes de volver a subir a sus automóviles, declaran que han digerido el almuerzo y estarían listos para volver a empezar".⁴¹ Nada expresaría mejor la excelencia del resultado: el criterio esencial de la higiene alimentaria fourierista es la digestibilidad.

En *Civilización*, la indigestión es el final obligado de todas las comidas. En *Armonía*, hay muchos servicios, porque se adaptan a los temperamentos. La buena mesa se basa en la calidad, no en la cantidad, si bien lo liviano en calidad permite lo abundante en cantidad. "La excelencia de las comidas y los vinos debe tener como objetivo acelerar la digestión y estimular el deseo de la siguiente comida, antes que inhibirlo."⁴² Fiel a su poética de las cifras —que le encantaba a Raymond Queneau—, Fourier divide la jornada en secuencias regulares para legislar en materia de empleo del tiempo gastronómico. Las comidas no deben estar separadas por más de dos horas. En un día, se estipulan cinco: la antífona, el almuerzo, la merienda, la cena y un refrigerio tardío. Cada período intermedio se fracciona en tres mediante dos sesiones: un intermedio y un refrigerio que no exceden de cinco minutos cada uno. Una hora y media separa estos dos tiempos. Cada una de esas comidas es honrada con apetito. La voluntad fourierista es mantener el deseo en su eterno retorno: la administración de los goces debe hacerse a través de ese principio motor. Para ilustrar esta dietética de la medida, de la dosificación, esta sabia homeopatía, Fourier da un ejemplo: "¿Qué pensaríamos —escribe en *el Nuevo Mundo amoroso*— de un tierno esposo, legalista, que dijera: 'Gocé tanto con mi mujer esta noche que estoy agotado y tendré que descansar por lo menos una semana'? Cualquiera le respondería que hubiera sido mejor no abusar y reservar el uso del placer

para los ocho días durante los cuales deberá descansar".⁴³ La sabiduría pasa por el uso racional.

Dosificar los platos, dosificar también los comensales. Fourier piensa que una comida lograda es el momento de una alteridad jubilatoria, de encuentros agradables. Dedicamos algunas líneas a "la juiciosa amalgama de los invitados, el arte de reunir y combinar las compañías, de hacerlas cada día más interesantes gracias a encuentros imprevistos y deliciosos".⁴⁴ Para evitar el aburrimiento, las discusiones letárgicas, las superficialidades de la mesa como ocurre en las comidas en las que no se seleccionan bien los invitados, Fourier moviliza los recursos del Orden combinado. Hay que organizar sucesivamente "comidas amorosas, de familia, de corporaciones, de amigos, de extraños, etcétera".⁴⁵ Asimismo, citando a Sanctorius, cuya pluma le parece muy útil, el filósofo piensa que "un coito moderado dilata el alma y ayuda a la digestión"⁴⁶ y que, en consecuencia, habrá que saber invitar a las mujeres a cumplir su papel aperitivo...

Todo esto contribuye a una higiene preventiva. Con semejante medicación, ¿quién pensará en la enfermedad? Algunos, seguramente ariscos, impermeables a los placeres de *Armonía*. La farmacopea fourierista también se pronuncia sobre ellos. Como era de esperar, es alimentaria y atractiva. Prioridad al excipiente. Contra la medicina civilizada, el pensador pretende poner en práctica una nueva sabiduría: un "arte de curar las enfermedades con un poco de mermelada, licores finos y otras golosinas, una cucharada de aguardiente",⁴⁷ y todo eso susceptible de infinidad de mezclas. Medicina del gusto, se apoya en el sentido común popular que sabe curar, desde siempre, un resfrío con "una botella de vino añejo, caliente y dulce, y después dormir".⁴⁸ Esta medicina aúna la curación y el placer en "una teoría de antídotos agradables para administrar en cada enfermedad".⁴⁹ De ahí la importancia de las mermeladas, la uva, las manzanas y el buen vino, principios de base.

La excelencia de esas frutas es manifiesta si se sabe ver en ellas elementos activos que surgen de las entrañas del cosmos. La astrología dietética de Fourier se encuentra entre los fragmentos más asombrosos de su obra completa. En su *Teoría de la unidad universal*, dedica un capítulo a la "modulación sideral en

frutas de zona templada”.⁵⁰ Después de asegurar que el estado societario permitiría la modificación de los climas, y por lo tanto, de las producciones y de la productividad, por el desplazamiento de los planetas, Fourier desarrolla una teoría de la copulación de los astros en la que —aquí hay que tratar de entender el lenguaje fourierista— en octava mayor, teclado hipermayor, las peras son creadas por Saturno y Proteo; las frutas rojas participan, en teclado hipomayor, de la Tierra y de Venus; en octava menor, teclado hipermenor, los damascos y las ciruelas son engendrados por la combinación de Herschel y Safo; mientras que, teclado hipomenor, las manzanas son producidas por la asociación Júpiter-Marte. Diversas frutas proceden del Sol y los duraznos de la estrella vestal llamada Mercurio. Con más precisión, el autor examina la genealogía de las frutas rojas y argumenta de este modo: “Los planetas que son andróginos como las plantas copulan consigo mismos y con los demás planetas, de modo que la Tierra, por copulación consigo misma, por fusión de sus aromas típicos, lo masculino que derrama el polo norte y lo femenino que derrama el polo sur, engendrará el cerezo, fruta subpivotal de las frutas rojas”.⁵¹ Siguen las modalidades de nacimiento de la grosella, la zarzamora, la frambuesa y la uva, y se encuentra, gratificado por un signo de interrogación, el cacao.

Más adelante, el utopista poetiza los alimentos, hace su historia, combina su mitología personal con el ocultismo, una extraña racionalidad con una mecánica celeste atractiva. Cada fruta es objeto de una historia natural y simbólica, futurista y retórica. Sobre esta cuestión de una poética fourierista, Roland Barthes ha escrito frases definitivas: “Reubicada [...] en la historia del signo, la construcción fourierista plantea los derechos de una semántica barroca, es decir, abierta a la proliferación del significante: infinita y sin embargo estructurada”.⁵²

La zarzamora es explicitada así como emblema de la moral simple y llana por medio de un discurso lírico sobre la zarza, la negrura, la alquimia de los colores, la lógica de los tintes, el diognisismo de los brotes. Como la frambuesa, la baya se convierte en símbolo de falsa moral: renuevo de espinas, dividida en cápsulas, es el sitio favorito de las lombrices. Luego aparecen las cerezas, las fresas...

En este fragor de esferas, en el que conviene dejar a Charles Fourier, incompleto, en compañía de un Pitágoras siempre reticente a las habas, se oye como el eco de un canto suave y otoñal: el del utopista —¿o el de los astros?— perdido entre sus espejos, entregado al dulce delirio de una alimentación acorde con Armonía. El viejo filósofo, que fue también cuñado de un Brillat-Savarin autor de la *Fisiología del gusto*, nos enseña que la verdad poética no puede someterse a demostraciones. Lo perentorio es su modalidad.

VI

NIETZSCHE O LAS SALCHICHAS DEL ANTICRISTO

La lectura de *Ecce Homo* invita a considerar la nutrición como una de las bellas artes, o al menos a hacer de una necesidad la virtud de una poética. La ciencia hiperbórea del alimento está emparentada con la gastrosofía fourierista: el gusto está investido de una misión arquitectónica en un intento por resolver los problemas de lo real. Nietzsche denomina “casuística del egoísmo”¹ a la inquietud de sí a la que responden la alimentación, la vivienda, el ambiente y el reposo. Esta clase de preocupaciones permiten hacer de la propia vida una obra de arte. La idea maestra de una gaya ciencia activa se encuentra en esta exhortación: “Seamos los poetas de nuestra vida, y en primer lugar en el detalle minucioso y en lo más banal”.² La dietética es un momento de la edificación de uno mismo.

El interés nietzscheano por las cosas próximas, y solamente ellas, supone esta polarización sobre sí mismo. Se advierte al lector sobre la jerarquía de los problemas tal como la practica el filósofo: “Hay una cuestión que me interesa muy especialmente, y de la que depende la ‘salvación de la humanidad’ más que de ninguna antigua sutileza teológica: es la cuestión del régimen alimentario. Para mayor comodidad, se la podría formular así: Cómo debes alimentarte exactamente para alcanzar el máximo de tu

fuerza, de la *virtù*, en el sentido del Renacimiento, de la virtud 'garantizada sin moralina'.³ La nueva evaluación nietzscheana convierte a la dietética en un arte de vivir, una filosofía de la existencia que puede tener efectos prácticos. Alquimia de la eficacia.

Nietzsche, más que ningún otro filósofo, definió el papel determinante del cuerpo en la elaboración de una idea, de una obra. Muy tempranamente, estableció la relación entre la fisiología y la idea: "El ocultamiento inconsciente de las necesidades fisiológicas bajo las máscaras de la objetividad, de la idea, de la pura intelectualidad, puede tomar proporciones pavorosas, y a menudo me he preguntado si, al fin de cuentas, la filosofía no habrá consistido hasta ahora solamente en una exégesis del cuerpo y un malentendido del cuerpo".⁴ De la metafísica como residuo de la carne.

La purificación nietzscheana en materia de cuerpo hace pensar en las ascesis de Plotino. Se trata, para el adepto a Dionisios, de familiarizar el cuerpo con los elementos portadores de agilidad, de invitar a la danza. Para una genealogía del dios de las fuerzas oscuras, Apolo resulta muy útil. El interés dietético es apolíneo: es el arte del escultor de sí mismo, de la fuerza plástica y del control medido. Es dialéctica sutil de la sobriedad, de la energía contenida y auxiliar de júbilo. El dionisismo es poderosa alquimia: con él, "el hombre ya no es artista, es él mismo una obra de arte".⁵ La dietética es metafísica de lo inmanente, ateísmo práctico. Es también encarnación del principio de experimentación, fundador de las lógicas alciónicas: el cuerpo es movilizado por una nueva estética del conocimiento. La gastrofísica nietzscheana es pasaje, apertura a nuevos continentes.

En *La gaya ciencia*, Nietzsche invita a los pensadores preocupados por cuestiones morales —los laboriosos— a reconsiderar sus campos de investigación. En primer lugar, afirma que "hasta ahora nada de lo que da color a la existencia tuvo todavía su historia".⁶ Nada sobre el amor, la codicia, el deseo, la conciencia, la piedad, la crueldad. Nada sobre el derecho y el esfuerzo, sobre la división de la jornada y la lógica del empleo del tiempo. Nada sobre las experiencias comunitarias, los ambientes morales, las costumbres de los creadores. Nada tampoco sobre la

dietética: "¿Se conocen los efectos morales de los alimentos? ¿Existe una filosofía de la nutrición? (¡La agitación que se produce sin cesar en favor y en contra del vegetarianismo demuestra que tal filosofía no existe!)".⁷

Una nueva historia de este tipo aportaría sin duda un valioso saber. En el transcurso de esas investigaciones habría sorpresas. La alimentación es incuestionablemente la causa de muchos más comportamientos de los que suponemos. Así, tras deplorar que "el estudio del cuerpo y de la dietética no forme parte todavía de las materias obligatorias en todas las escuelas primarias y secundarias",⁸ Nietzsche afirma que un criminal quizá sea un individuo que exige "una inteligencia médica, una benevolencia médica" capaces de integrar el saber dietético a su modo de comprensión de los casos. Aquí encontramos el rastro de Feuerbach, cuando decía que "el hombre es lo que come".

La alimentación es determinante del comportamiento. ¿Existiría, pues, una manera de superar la necesidad por medio de la dietética? ¿Cómo conciliar la inexistencia del libre albedrío y la posibilidad de actuar sobre uno mismo, de construirse, de ejercer sobre uno mismo la voluntad? Elegir el alimento, es elaborar la propia esencia. Nietzsche muestra que la elección es aquí una aceptación de la necesidad, que ante todo es preciso descubrir. Para ilustrar su posición, hace referencia a Cornaro —un veneciano autor de un *Discurso acerca de la vida sobria*— y a su obra, "en la que recomienda su régimen magro, receta de vida larga, feliz y también virtuosa". El italiano cree que el régimen que él sigue es causa de su longevidad. Error, escribe Nietzsche. Confusión de causa y efecto, inversión de causalidad: "La condición primera de la longevidad, la extraordinaria lentitud del metabolismo, el escaso consumo energético, eran la causa de su régimen magro. No era libre de comer más o menos, su frugalidad no era una libre decisión de su 'libre albedrío': se enfermaba cuando comía más".⁹ En realidad, no se elige el régimen alimentario: sólo se encuentra el que resulta más adecuado a las necesidades del propio organismo. La dietética es la ciencia de la aceptación del imperio de la necesidad por medio de la inteligencia: se trata de entender que le conviene más al cuerpo y no elegir al azar, según criterios ignorantes de la necesidad corporal.

El interés por la dietética es una ilustración pragmática de la teoría del *amor fati*, a la vez que una invitación a la ascesis del “conviértete en lo que eres”. El régimen es voluntad de adecuación consigo mismo, exigencia de armonización de la apetencia y el consentimiento. Implica la elección de lo que se impone, de lo necesario. De ahí el júbilo y la satisfacción de ser tan sagaz.

¿Cómo proceder para transformar la necesidad en virtud? En primer lugar, estableciendo lo negativo, lo que no hay que hacer. A continuación se distinguirá lo positivo, lo que hay que hacer. La dietética negativa es la de la cantidad. La dietética positiva, la de la calidad. “No a las comidas que hacen actualmente los hombres, en el restaurante o en otros lugares donde vive la clase acomodada de la sociedad.”¹⁰ Sobrecargar la mesa revela voluntad de aparentar: “¿Qué significan esas comidas? —¡Son representativas! —¿Pero de qué, santo cielo? ¿De la clase? —No, del dinero: ya no existe la clase”.¹¹ De la comida como signo exterior de riqueza.

Nietzsche le declara la guerra a “la alimentación del hombre moderno [...] [que] se entiende como digerir muchas cosas, y hasta casi todo: allí coloca toda su ambición”. La época vive en un promedio entre lo abundante y lo precioso. Mientras tanto, “el *homo pamphagus* no es la especie más refinada”.¹² La vulgaridad está en lo indistinto. Lo omnívoro es un error.

La ausencia de calidad, la falta de delicadeza, de suavidad, de finura, caracterizan a las alimentaciones negativas, cuyo arquetipo es la cocina alemana. Esta cocina *alla tedesca* se caracteriza por “la sopa antes de la comida [...]; las carnes demasiado hervidas, las hortalizas grasosas y farináceas; los entremeses que degeneran en pesados pisapapeles”.¹³ Todo ello copiosamente regado con alcoholes, con cerveza. A Nietzsche le repugna la bebida nacional, a la que responsabiliza por todas las torpezas de la civilización. Denuncia la “lenta degeneración [que ella] provoca en la mente”.¹⁴ Nada de alcohol. En un pasaje autobiográfico, Nietzsche confiesa: “Bastante curiosamente, mientras que me indispongo con tanta facilidad con pequeñas dosis de alcohol diluidas en agua, soy casi un marinero cuando se trata de dosis fuertes”.¹⁵ Hizo esa experiencia en el liceo. La medida es un vaso —de vino o de cerveza— por comida. También hay

que suprimir el pan: “neutraliza el gusto de los demás alimentos; lo anula; por eso interviene en todas las comidas”.¹⁶ Entre las verduras, hay que desechar las feculentas. En el arroz consumido de manera excesiva, Nietzsche ve extrañamente una invitación a consumir opio y estupefacientes. En el mismo orden de ideas, asocia las papas en exceso con el empleo del ajonjolí. En ambos casos, su ingestión produciría “maneras narcóticas de pensar y sentir”.¹⁷ Las razones del filósofo son oscuras. Ninguna tradición oral o simbólica, ninguna costumbre ofrece argumentos en ese sentido.

El vegetarianismo tampoco es una solución. Si fue la elección de Wagner por un tiempo —y de Hitler después—, no corresponde a la voluntad de Nietzsche. Para él, el vegetariano es “un ser que necesitaría un régimen fortificante”,¹⁸ un ser agotado por las legumbres allí donde los demás lo están por lo que les hace mal. Sin embargo, por amistad hacia Gersdorff, Nietzsche experimentará durante un tiempo solamente con verduras. En una carta a su amigo, confía de antemano sus reservas: “La regla que ofrece la experiencia en ese terreno es la siguiente: las naturalezas intelectualmente productivas y animadas por una vida afectiva intensa necesitan carne. Cualquiera otro régimen puede ser adecuado para campesinos o panaderos, que no son más que máquinas de digerir. No obstante, para demostrarte mi valentía y mi buena voluntad, observé hasta hoy ese régimen, y lo seguiré haciendo hasta que tú mismo me des permiso para vivir de otra manera [...]. Te concedo que el régimen de las posadas nos acostumbra a un verdadero ‘atrancamiento’: por lo tanto, desde ahora no haré allí ni una sola comida. También entiendo que pueda ser extremadamente útil, por motivos dietéticos, abstenerse de carne por un tiempo. Pero ¿por qué, como dice Goethe, ‘hacer una religión’ de ello, que es a lo que inevitablemente llevan todas las fantasías de ese tipo? Cuando uno está maduro para el régimen vegetariano, también lo está generalmente para la ‘macedonia’ socialista”.¹⁹ C. P. Janz, el biógrafo de Nietzsche, sólo se explica esta relación porque en el momento en que el filósofo escribe esta carta desde Basilea —septiembre de 1869—, tiene lugar en la ciudad el IV Congreso de la Asociación Internacional de Trabajadores con Bakunin.²⁰ No hay nada de eso. En

realidad, el vegetarianismo tiene su ilustre representante en Rousseau, que lo considera el régimen más parecido al del hombre primitivo. Además, el autor de *Emilio* advierte a los carnívoros: "Es sabido que los grandes consumidores de carne son en general más crueles y feroces que los demás hombres".²¹ De ahí la ecuación carne-fuerza-crueldad, verdura-debilidad-suavidad, que lleva a una división entre fuertes y débiles, entre aristócratas, élites, y demócratas, socialistas.

La dietética nietzscheana es ciencia de la medida: ni excesos (arroz, papas), ni carencias (carnes), y proscripciones (alcohol, excitantes); esto promueve una armonía, una adecuación entre la necesidad y el uso saludable.

Es por desconocer esas reglas elementales de la nutrición que las amas de casa produjeron una Alemania gorda, sin sutileza, voluminosa. Nietzsche critica "la necedad en la cocina", ataca a "la mujer como cocinera" y estigmatiza "la terrible falta de inteligencia con la que se aplica a esa tarea: alimentar a la familia y al dueño de casa". Así, "es por las malas cocineras, por la ausencia total de razón en la cocina, como la evolución del ser humano fue retrasada durante mucho tiempo y gravemente comprometida; la cosa no ha mejorado demasiado en nuestros días".²² Desde hace mucho tiempo reina la ridícula idea de que es posible producir con poco esfuerzo un hombre según deseos preestablecidos: eugenismo sumario o manejo misterioso de los cuerpos. Nietzsche cae en ese lugar común y piensa que una alimentación adecuada es capaz de producir una raza precisa, con cualidades especiales. La alimentación como método de selección. Una dosificación armoniosa produciría una vitalidad controlada, pues "las especies que reciben una alimentación sobreabundante [...] pronto tienden poderosamente a la diferenciación del tipo y abundan en fenómenos y casos monstruosos".²³ Platón también había caído en una mitología igualmente sumaria de la dietética como instrumento del eugenismo. Afortunadamente, Nietzsche no prosigue en esa dirección. Al parecer, la hipótesis aparece una sola vez en su obra, sin desarrollo ulterior. Su falta de mayor interés por las soluciones colectivas le hará incursionar en la ciencia de la nutrición con fines únicamente particulares.

A la cocina alemana, pesada y desprovista de sutileza, Niez-

che contrapone la piemontesa, a la que considera liviana y aerea. Contra el alcohol, destaca los méritos del agua y confiesa que nunca se separa de un cubilete para beber en las fuentes que abundan en Niza, Turín o Sils. Contra el café, invita al té, sólo a la mañana, poco pero muy fuerte: "El té es muy nocivo e indispone para todo el día cuando es demasiado flojo, aunque sólo sea en un grado".²⁴ También le gusta el chocolate y lo recomienda en los países con un clima que produce excitación, incompatible con la teína. Comparará los méritos respectivos del cacao holandés Van Houten y del suizo Sprüngli.²⁵

Además de la naturaleza y la calidad de la alimentación, Nietzsche integra en la dietética las maneras de alimentarse, las modalidades de las comidas, las exigencias de la operación nutritiva. El primer imperativo es "conocer el tamaño de su estómago".²⁶ El segundo, preferir una comida copiosa a una comida ligera. La digestión es más fácil cuando concierne a un estómago lleno. Por último, hay que calcular el tiempo que se pasa en la mesa: ni demasiado largo, para no llenarse demasiado, ni demasiado corto, para evitar el esfuerzo del músculo estomacal y la hipersecreción gástrica.

Sobre la cuestión del régimen alimentario, Nietzsche confiesa haber hecho "las peores experiencias posibles". Y prosigue: "Me asombra haberme planteado esta cuestión demasiado tarde, de haber extraído muy tarde 'conclusiones' de estas experiencias. Sólo la perfecta futilidad de nuestra cultura alemana —su 'idealismo'— me explica en cierta medida por qué, sobre este tema, quedé tan rezagado".²⁷ En realidad, toda la correspondencia con su madre muestra el carácter salvaje de su forma de alimentarse, y eso a lo largo de toda su vida. En ningún momento parece Nietzsche querer renunciar a los embutidos ni a los alimentos ricos en grasas.

En 1877, su programa alimentario era el siguiente: "Mediodía: caldo Liebig, un cuarto de cucharada de té antes de la comida. Dos sandwiches de jamón y un huevo. Seis, ocho nueces con pan. Dos manzanas. Dos porciones de jengibre. Dos galletas. Noche: un huevo con pan. Cinco nueces. Leche con azúcar y una tostada o tres galletas".²⁸ En junio de 1879 sigue con lo mismo, pero agrega higos y multiplica el consumo de leche, aparen-

temente para atenuar sus dolores de estómago. La carne está casi ausente, es demasiado cara. En los años ochenta, gran parte de la correspondencia con su madre consiste en pedidos de salchichas y jamones –cuyo exceso de sal deplora–, y en invitaciones a suprimir los envíos de peras. En la época de Engadina, se preocupa por su aprovisionamiento y se asegura permanentemente de poder comprar sus latas de corned-beef. En 1884, sus cartas reflejan todo el drama de su cuerpo deteriorado: dolores de estómago, violentas migrañas, problemas oculares, vómitos; se limita entonces a una simple manzana para el almuerzo. La lectura del *Manual de fisiología* de Foster lo convirtió a una cura de cervezas inglesas: *stout and pale ale*. Olvida sus anatemas contra la bebida preferida de sus compatriotas, pero es para facilitar su sueño: al menos, es lo que cree. El año siguiente, en Niza, almuerza pan de salvado y leche, y luego cena en la pensión de Ginebra “donde todo está muy bien asado y sin grasa”, al contrario de Menton donde “cocinan a la wurtemberguesa”.²⁹

Los lácteos aparecen en 1886, en Sils. En una carta a su madre, pondera un “queso blanco regado con leche fermentada, a la manera rusa”. Aclara: “Ahora encontré algo que parece hacerme bien: como queso de cabra, acompañado con leche [...]. ¡Además encargué cinco libras de legumbres secas directamente a la fábrica! [...] Dejemos, pues, el jamón, por el momento [...]. Olvida también las sopas”.³⁰ Si el estómago efectivamente saca provecho de los lácteos, en cambio las legumbres secas no contribuyen a facilitar las digestiones. En cuanto a los embutidos, parece suprimirlos más por su deplorable salazón que por preocupación dietética. La falta de dinero lo priva sin embargo de las comidas copiosas que desearía. Pobreza y deterioro físico lo condenan a una necesidad muy fuerte y reducen su libertad de elección. La ausencia de carne es lo que más lo contraría.

En agosto de 1887, en Sils, pasa sus vacaciones de verano en el *Albergo d'Italia* y come media hora antes que los demás para evitar el ruido del centenar de pensionistas, entre ellos muchos niños. A su madre le habla de su rechazo a “ser atiborrado en masa. Como solo, pues [...]; todos los días un buen bife jugoso con espinacas y una gran omelette (con puré de manzana) [...]. A la noche, algunas delgadas lonjas de jamón, dos yemas de

huevo y dos panecillos, y nada más”.³¹ A la mañana, a las cinco, se hace una taza de chocolate Van Houten, se vuelve a acostar, se levanta una hora más tarde y toma un gran té.

Los embutidos siguen ocupando, sin embargo, un lugar importante en su correspondencia –“jamón a la *wieloise*” o “salchichón con jamón”–, luego miel, ruibarbo en trozos y tortas de Saboya. En su último año de lucidez –1888– suprime el vino, la cerveza, las bebidas espirituosas y el café. Sólo bebe agua y confiesa una “extrema regularidad en [su] modo de vida y de alimentación”.³² Pero siempre cae en la combinación bife-omelette, jamón-yemas de huevo crudas y pan. Durante aquel verano, encarga seis kilos de jamón asalmonado para cuatro meses. Cuando recibe los paquetes de su madre, Nietzsche cuelga las salchichas –“suaves al tacto”– de un hilo en las paredes: imaginemos al filósofo redactando *El Anticristo* bajo un rosario de salchichas...

A pocas semanas de su desmoronamiento, Nietzsche consume –por fin– frutas. Durante su estadía en Turín, confiesa que “lo que más [lo] ha halagado hasta el presente, es que las viejas vendedoras de fruta y verdura se desviven por elegirle las uvas más maduras”.³³ Hay que esperar hasta esa época para ver aparecer frutas y verduras en la dieta del pensador. Nunca come pescado. En Niza, donde son indudablemente frescos, parece no manifestar el menor interés por los productos de mar.

A pesar de sus declaraciones, Nietzsche practica una dietética de la pesadez: pesadez meridional, ciertamente, del sur, pero pesadez al fin. Si la cocina tedesca está sin duda entre las más grasas e indigestas, la cocina piemontesa que él defiende tampoco es demasiado liviana: fuera de los champiñones blancos, su especialidad, el Piemonte produce sobre todo guisos, pastas, nada demasiado etéreo. No existe ninguna inflexión clara en la biografía de Nietzsche en materia de dietética pertinente. Escribe: “De hecho, hasta mi madurez avanzada, siempre comí mal, o para expresarlo moralmente, de manera impersonal, desinteresada, altruista, para el mayor beneficio de los cocineros y demás hermanos en Cristo”.³⁴

En realidad, su estómago descompuesto, su deplorable aspecto, su cuerpo deteriorado, su pobreza, su vida de errante conde-

nado a las pensiones familiares más conocidas por sus comidas económicas que por su preocupación gastronómica, todo conspiraba contra una dietética interesada en la eficacia. Donde cabría esperar pescado, comida cocida al agua o al vapor —su madre le compraba y le hacía llegar el material necesario—, Nietzsche consume salchichas, jamón, lengua, carne de venado...³⁵

Para ser nietzscheano, habría que recordar que escribe en *Consideraciones intempestivas*: “Estimo a un filósofo en la medida en que es capaz de dar un ejemplo”.³⁶ Si se aplica esta vara, el filósofo está desacreditado. Nunca pondrá Nietzsche en práctica la dietética que preconiza. Al borde de la locura, escribía en su último texto: “Yo soy una cosa, y lo que escribo es otra”.³⁷ La dietética nietzscheana es en realidad una virtud soñada, un deseo imaginario, un conjuro de la ingestión capaz de volverse indigestión. El alimento es el *analogon* del mundo. Sin haber llegado a ser una poética efectiva, la retórica nietzscheana de la alimentación sólo es una estética de la unión armoniosa entre la realidad y uno mismo, pero una estética soñada, también en este caso. El régimen alimentario proviene también de una voluntad de producir el propio cuerpo, de valorar la propia carne. Ante la necesidad pura de la inarmonía, Nietzsche no podía escatimar una voluntad tan prometedoras: la transparencia del organismo, la fluidez de los mecanismos, la agilidad de la máquina.

La dietética nietzscheana es una dinámica esencial de la fusión de la ética y la estética, una de las bellas artes cuya finalidad es el estilo de la voluntad. Es un auxiliar del ejercicio jubilatorio de sí mismo, o por lo menos, del esfuerzo hacia la alegría. Arte de sí mismo, conjuro de la necesidad, técnica de la inmanencia, vale como lógica teórica y como voluntad de ennoblecimiento del cuerpo mediante un estilo de vida noble. Con esto se moldea a Dionisio, mientras el Crucificado sigue oliendo a viejo. De la gaya ciencia.

VII

MARINETTI O EL POREXCITADO

Obsesionado por la modernidad bajo todas sus formas, Marinetti ansiaba el aniquilamiento de Venecia, ciudad anticuada entregada al sentimentalismo y la decadencia. La plaza San Marcos se convertiría en un enorme estacionamiento. De esa joya que emerge del agua, quería hacer una gran potencia industrial y militar capaz de dominar el Adriático y de asegurar la supremacía guerrera de Italia en el Mediterráneo, y luego en el mundo.

Los futuristas recurrirán a todos los medios posibles para asegurar su revolución: el urbanismo, pero también la música, la vestimenta, el cine, la novela, todos los terrenos olvidados por el surrealismo. La cocina también fue integrada al proyecto de una transmutación de todos los viejos valores.

Con Marinetti, la gastronomía se vuelve instrumento de una voluntad absoluta de cambio. Por medio de la alimentación, pretende revolucionar la realidad, conferirle nuevas formas en cierto modo inspiradas en la levedad nietzscheana, en la pasión del filósofo de Sils por lo aéreo. La cocina marinettiana es el equivalente de lo que en Marx es la organización del proletariado en clase revolucionaria: por medio del alimento, es posible crear la esencia de una vida nueva.

El furor negativo de los futuristas en materia alimentaria se

volvó prioritariamente contra las pastas, enemigas juradas de la Italia del mañana, símbolos de la Italia del pasado. “Nosotros, los futuristas”, escribe Marinetti, “desdeñamos el ejemplo de la tradición para inventar a cualquier precio algo nuevo que todos consideren insensato. Aunque reconocemos que hombres mal o toscamente alimentados hayan podido realizar grandes cosas en el pasado, proclamamos esta verdad: se piensa, se sueña y se actúa según lo que se bebe y se come”.¹ Las pastas son, a decir verdad, la comida emblemática italiana, el *analogon* de la península. Atacarlas, es socavar el edificio mismo de la civilización. Macarrones, tallarines, espaguetis significan Italia.

La ingestión de pastas produce un cuerpo determinado, “cúbico, macizo, encerrado en una compacidad opaca y ciega”,² más parecido al hierro, a la madera, al acero que a lo que los futuristas consideran materiales nobles, como el aluminio, que caracteriza la cristalización de la levedad, de la luz y del impulso.

Las virtudes marinettianas son la agilidad, la danza nietzscheana y el paso ligero. Para conseguirlas, es preciso abolir esa religión gastronómica de las pastas que impide la espontaneidad y produce escépticos irónicos y sentimentales: “Las pastas [...] entorpecen a los italianos y los detienen como antaño la lenta rueca de Penélope o los veleros dormitando a la espera del viento. No hay por qué permitirles seguir oponiéndose con su pesada masa a la inmensa red de ondas cortas y largas con las que el genio italiano ha cubierto océanos y continentes, a los paisajes de colores, de formas, de sonidos que la radiotelevisión hace navegar alrededor del mundo. Los defensores de las pastas las arrastran en su estómago como si fueran las cadenas o las ruinas de presidiarios o arqueólogos. Recuerden además que la abolición de las pastas liberará a Italia del trigo extranjero tan caro y favorecerá la industria italiana del arroz”.³ Así Marinetti une la virtud estética con el interés económico: el fin de las pastas es, al mismo tiempo que el fin de la sumisión del cuerpo a la pesadez, el fin de la sumisión del país a los mercados extranjeros, la posibilidad de lograr la autonomía comercial de una nación, de permitir el flujo de la producción nacional de arroz, de liberar a la carne del obstáculo de la gravedad. En múltiples sentidos, la muerte de las pastas significará el renacimiento del cuerpo:

cuerpo singular y cuerpo político. De la dietética como principio económico.

La revolución alimentaria futurista tomará en consideración las virtudes nutritivas y las necesidades. La economía administrará las modalidades del beber y del comer en la óptica de la racionalización. Marinetti formulará esta exigencia durante la comida servida en *La Pluma de Oca* en Milán. Su discurso expresa los dos tiempos separados por la transmutación copernicana que opera: antes/las pastas, después/el arroz, antes/la repetición, después/la imaginación. La Italia petrificada del pasado contra la Italia dinámica del futuro. Así: “Les anuncio el próximo lanzamiento de la cocina futurista para la renovación total del sistema alimentario italiano, que es urgente adaptar a las necesidades de los nuevos esfuerzos heroicos y dinámicos impuestos a la raza. La cocina futurista, liberada de la antigua obsesión del volumen y del peso, tendrá ante todo como principio la abolición de las pastas. Las pastas, aun siendo agradables al paladar, son un alimento pasadista porque son pesadas, porque atontan, porque su poder nutritivo es ilusorio, porque nos hacen escépticos, lentos, pesimistas. Por otra parte, desde un punto de vista patriótico, conviene favorecer al arroz”.⁴ Después viene un “caldo de rosas y de sol favorito del Mediterráneo zig, zug, zag”, “corazones de alcaucil bien templados”, una “lluvia de barba de papá”, pero también —no es fácil decirle adiós a lo pesado— una “*oie grasse*”, un “cordero asado con salsa león”, “sangre de Baco” y “espuma exhilarante cinzano”...

Esta declaración milanesa vale sobre todo por el profundo cambio que produjo Marinetti en el orden del criterio de gusto: ya no es de la competencia individual decidir qué está bien, con opiniones subjetivas relativas al placer. Lo bueno es una decisión nacional que toma en cuenta los intereses del grupo, del Todo. Aquí Marinetti está más cerca de Hegel que de Nietzsche. El nuevo sistema de evaluación futurista hace de lo universal el *nomon* de lo particular. Marinetti realiza una crítica de la facultad individual de juzgar, para promover el principio del juicio que tiene en cuenta el interés general.

Todos los manifiestos futuristas en materia de cocina son redactados por Marinetti. Es él quien valida los nuevos enuncia-

dos y quien funda la pertinencia revolucionaria de las recetas llamadas fórmulas en el lenguaje marinettiano. La consigna de la gastronomía futurista es la novedad. Se trata de dar lugar a un júbilo alimentario de una nueva clase.

En el texto fundador que firman Marinetti y Fillià, el proyecto se describe así: "La revolución culinaria futurista [...] se propone el grande, noble y útil proyecto de modificar radicalmente la alimentación de nuestra raza, fortaleciéndola, dinamizándola y espiritualizándola por medio de una alimentación absolutamente nueva en la que la experiencia, la inteligencia y la imaginación constituyan un sustituto económico de la banalidad, la repetición y el derroche. Nuestra cocina futurista, regulada para las grandes velocidades como un motor de hidroavión, les parecerá loca y peligrosa a algunos anticuados timoratos, cuando en realidad tiende a crear por fin una armonía entre el paladar de los hombres y su vida de hoy y de mañana". A continuación sitúan la experiencia dentro de la historia de la alimentación: "Fuera de algunas célebres y legendarias excepciones, hasta el presente se han alimentado como las hormigas, las ratas, los gatos y las vacas. Con nosotros, los futuristas, nació la primera cocina humana, es decir, el arte de alimentarse. Como todas las artes, excluye el plagio y exige la originalidad creadora".⁵ La pretensión de Marinetti es optimista, y la proclama sin ambages: la esperanza de una modificación de la realidad mediante el cambio del tipo de alimentación. La revolución por medio del alimento.

Surgirán movimientos de protesta contra esta voluntad de convertir a la alimentación en auxiliar de la novación: interesadas en conservar las pastas, un grupo de mujeres de Aquila hizo circular un petitorio dirigido a Marinetti. En Nápoles, el pueblo salió a la calle para apoyar al alimento perseguido. En Turín, tuvo lugar un congreso de cocineros en el que se compararon los respectivos méritos de los tallarines y el salchichón cocido en agua de Colonia. Las revistas publicaron montajes fotográficos en los que se veía al papa del futurismo ingurgitando muchos espaguetis, mientras que en Bolonia se descubrió a un estudiante hábilmente disfrazado de Marinetti comiendo pastas en público. Algunas grescas por la causa fueron completadas por operetas militantes y otras pamplinas didácticas...

La revolución futurista se efectuó tanto en la calidad como en la cantidad. Marinetti pretendía igualmente "la abolición del volumen y del peso en la manera de concebir y de evaluar la comida, la abolición de las mezclas tradicionales mediante la experimentación de nuevas mezclas aparentemente absurdas [...], la abolición de la mediocridad de lo cotidiano en los placeres del paladar".⁶ Para llevarlo a cabo, el nuevo gastrónomo invitó al Estado a desempeñar un papel activo en la distribución gratuita de una farmacia de sustitución en la que cápsulas, píldoras y polvos aseguraran el equilibrio nutritivo necesario. Así, la farmacopea aportaría albúmina, cuerpos grasos sintéticos y vitaminas. Con esto, la economía se vería profundamente modificada: disminución del costo de la vida, de los salarios, reducciones consecuentes de la duración del tiempo de trabajo. Aquí se encuentra al Marinetti que adhiere a los ideales de todos los revolucionarios utópicos: "Las máquinas pronto formarán un proletariado obediente de hierro, acero, aluminio", escribe, "al servicio de los hombres casi totalmente liberados del trabajo manual. Al reducirse este en dos o tres horas, será posible dedicar el resto del tiempo al perfeccionamiento y al ennoblecimiento mediante el pensamiento, las artes y la prefiguración de comidas perfectas".⁷ El hombre total que quiere Marx es realizado por Marinetti: el pensador alemán libera al hombre de las alienaciones por medio de la revolución social, el pensador italiano por medio de la revolución alimentaria.

La finalidad futurista es política, su teleología es estética. La cocina es una de las bellas artes mediante las cuales se puede llegar a resolver el problema de la existencia. Se reconoce aquí la preocupación del filósofo-artista estimada por el joven Nietzsche, para quien "el arte es la tarea suprema y la actividad verdaderamente metafísica de esta vida".⁸ Como las verdades del filósofo-artista son la invención, la experimentación, la destrucción, la legislación, el dominio, podemos ver en Marinetti a ese hombre de nuevo estilo para quien el arte es un medio de alcanzar la transfiguración de la realidad. Interesado en integrar la casuística del egoísmo a sus preocupaciones fundamentales, Nietzsche seguramente no habría desaprobado esta manera de usar la alimentación con fines apocalípticos...

Alimentado en una forma nueva, el pueblo italiano se volvería viril, podría imponer así sus ambiciones imperialistas al mundo entero: las pastas actúan como un elemento contrarrevolucionario que le impide la expansión mundial a un nuevo Imperio romano.

En ese sentido, la gestión estatal de las necesidades nutritivas libera al cuerpo de la necesidad alimentaria, al tiempo que ofrece la posibilidad de una estética culinaria elitista y aristocrática. El vientre lleno responde a las exigencias primarias. El vientre estético permite una resolución artística de la necesidad corporal. El dilema de la cantidad —para el pueblo— y la calidad —para las elites— abre la perspectiva de una alimentación acorde con el interés nietzscheano de repensar la humanidad desde el doble ángulo de amos y esclavos. El consumidor popular se diferencia fundamentalmente del consumidor aristócrata: el primero se alimenta para satisfacer un deseo primario. El futurista desea que lo haga de la manera más económica, con la ayuda del Estado. El segundo come para consumir obras de arte y participar en la lógica estética de la corriente revolucionaria. Ingiere belleza. En ambos casos, el fin es idéntico: producir un cuerpo bello, fuerte, equilibrado, musculoso, animal y mecánico, capaz de responder con eficacia a las necesidades nacionales.

La retórica aristocrática de Marinetti aspira sin embargo a tener un amplio alcance: la utopía del maestro apunta a la aristocratización de la masa, de la multitud, la transmutación del pueblo en elite. El proyecto futurista es una especie de nacional-esteticismo xenófobo destinado al dominio italiano sobre Europa, y luego sobre el mundo. La cocina es un medio, entre otros que deben implementarse, cuyo objetivo es sacar al pueblo de la mediocridad en la que yace: al convertirse ella misma en una obra de arte, la masa exportará su genio allende las fronteras. La gastronomía es una propedéutica de revolución planetaria.

Marinetti deseaba que “cada uno tuviera la impresión de comer obras de arte”.⁹ Para lograrlo, codificó el ritual alimentario. Según él, una comida exige armonía entre los diferentes elementos de una mesa —cristalería, vajilla, decoración, cubiertos—, los sabores y los colores de las preparaciones, sus formas y sus ló-

gicas de aparición. Todos los sentidos estaban llamados a desempeñar un papel activo: el arte de la combinación tenía como función preparar y suscitar el deseo de ingestión. Se privilegia la vista: el arte culinario futurista es prioritariamente juego con el placer de ver. Para excitar la aprehensión visual de los alimentos, los comensales son sometidos a presentaciones organizadas de platos destinados o no a ser ingeridos. Lo importante es despertar el deseo. Los colores y las armonías deben cuidarse muy especialmente.

Generalmente olvidado, el tacto se exagera mediante una particular puesta en escena: Marinetti suprime en primer lugar el uso de tenedores y cuchillos. Las manos y los dedos son los nuevos instrumentos de un placer inaugurado: tocar, es apreciar una temperatura, distinguir lo caliente, lo frío; determinar las consistencias —duro, blando, tierno—, conocer las cualidades de una porción, rugosidades, alisados, relaciones. También se inventan plaquetas recubiertas de tejidos de diferentes naturalezas, o de materiales destinados a ejercitar el tacto: lino, seda, lana, raso, papel de lija. A cada alimento en particular se le asocia una sensación táctil en particular.

Además de la vista y el tacto, hay que estimular también el olfato: con los aromas naturales de los platos, pero también con el concurso de perfumes exteriores que favorezcan la degustación, que sigue siendo el principio de base. Esencias combinadas se propagarán, pues, durante las comidas. Serán cuidadosamente seleccionadas por sus cualidades armónicas con los colores, formas y cualidades de los platos que se presentan.

También el oído debe ser aguzado: ciertas difusiones musicales se asociarán con los efluvios. No obstante, para no confundir los sentidos, la música se usará entre los servicios. La lengua y el paladar evitarán así los problemas sinestésicos demasiado complejos. Para evitar los ruidos inútiles, Marinetti proscribió la elocuencia, la charla y la política en la mesa. Todos los esfuerzos deben concentrarse en las sensaciones. La intelección y sus usos elaborados no tienen nada que hacer en estas ocasiones. Ciencia del ritmo, la poesía podrá cumplir una función idéntica a la música. Pensemos en la *lectio* de los comedores de los monasterios...

Por último, la estimulación del gusto se hará por medio de “la creación de bocados simultáneos y cambiantes que contengan diez, veinte sabores para degustar brevemente. Estos bocados tendrán en la cocina futurista la función de amplificación por analogía que tienen las imágenes en literatura: tal bocado resumirá, por ejemplo, todo un tramo de una vida, el desarrollo de una pasión amorosa o un viaje al Extremo Oriente”.¹⁰

La teoría marinettiana recoge, como podemos imaginar, lo que sabía la ciencia de su época. Las cocinas deben abrirse, evidentemente, a los instrumentos modernos: ozonizadores que darán a los alimentos líquidos o sólidos el perfume del ozono, símbolo de los grandes espacios atravesados por los aviones a lo que Marinetti rendía un culto muy particular: lámparas de luz ultravioleta que enriquecen, activándolos, los alimentos expuestos cuyas cualidades nutritivas se ven así multiplicadas (siempre el afán de rentabilizar); electrolizadores que aíslan las propiedades esenciales de los alimentos y permiten una síntesis de los jugos que, combinados, producirán sustancias nuevas de gustos revolucionarios; molinillos coloidales que ilustran la entrada en las cocinas de los argumentos maquinistas modernos: estos instrumentos facilitarán la pulverización de harinas, polvos, especias, frutas secas. A estas nuevas tecnologías domesticadas con fines culinarios, habrá que agregar destiladores a presión normal o al vacío, autoclaves centrífugas, dializadores, indicadores químicos para obtener precisiones de los ácidos y bases en las composiciones alimentarias.

Toda esta teoría aparece el 28 de diciembre de 1930 en la *Gazzetta del Popolo* de Turín. Marinetti concentra en ella lo esencial de su programa y los medios para llevarlo a cabo. Dos imperativos se desprenden de él con evidencia: despertar simultáneamente los cinco sentidos para producir una ingestión agradable, e incluir en ese proceso gastronómico las tecnologías modernas, pues el proyecto consiste en construir los platos como se elaboran obras de arte.

Una gran cantidad de banquetes han puesto en práctica estos principios futuristas. En la primera velada futurista, realizada en Trieste en 1910, se modificó el orden de los platos. La primera comida propiamente dicha es contemporánea de las teorías y los

manifiestos. Los platos son bautizados con nombres poéticos. Roland Barthes ha señalado la existencia de una lengua singular, de una retórica inventiva en los descubridores de mundos nuevos. Marinetti no escapa a la regla. La novedad de una forma alimentaria necesita la novedad del lenguaje que la significa.

Eso sucede con el porexcitado, nombre de “un salchichón crudo pelado servido directamente en un plato que contiene café muy caliente mezclado con una gran cantidad de agua de Colonia”.¹¹ Del mismo modo, el aeroplató caracteriza a un arte sensitivo combinatorio en el que se sirve “a la derecha del comensal un plato con aceitunas negras, corazones de hinojos y quinotos, y a la izquierda un rectángulo de papel de lija, seda (rosa) y terciopelo (negro). Los alimentos deberán llevarse directamente a la boca con la mano derecha, mientras la izquierda rozará levemente varias veces el rectángulo táctil. Al mismo tiempo, los camareros vaporizarán sobre la nuca de los comensales un coperfume de clavel, mientras que de la cocina llegará un violento cosonido de motor de aeroplano combinado con música de Bach”.¹² En esta fórmula se encuentra una concentración de órdenes futuristas: exacerbación de los sentidos, prohibición de cubiertos, uso de auxiliares —perfumes, música, rectángulos táctiles— para compensar la astenia sensitiva de la que es responsable la civilización, culto del sonido moderno, del motor, de la velocidad, de los aviones, alejamiento de las referencias clásicas, en cierto modo una transmutación de los valores musicales, mezcla de sabores inhabituales —embutidos y café—, utilización de productos tradicionalmente excluidos de la alimentación, como la colonia.

Las combinaciones dietéticas de Marinetti pretenden ser revolucionarias: actualizan —veremos que se trata en alguna medida de una reactualización— acoplamientos inesperados. Eso ocurre con la asociación de bananas y anchoas, de lo dulce y lo salado. Así, la fórmula del Despiertaestómago propone “disponer una sardina sobre una rodaja de ananá cuyo centro se recubrirá con una capa de atún coronado por una nuez”.¹³ Lo mismo con mezclas de carnes y pescados. Fillià describe así las “Truchas inmortales: freír en aceite de oliva truchas rellenas con nueces picadas, y envolverlas luego en lonjas muy delgadas de hí-

gado de ternera".¹⁴ Finalmente, la cocina futurista no retrocede ante la inversión del orden: entrada y postre en un "Helado simultáneo" constituido por crema helada y trocitos de cebolla cruda.

Últimas provocaciones de los modernistas: la transgresión, el gusto por el subjetivismo puro. Por ejemplo, la "Ternera borracha", cuya fórmula es esta: "Rellenar un trozo de ternera cruda con manzanas peladas, nueces, cebolla, corolas de clavel. Cocinar al horno y servir frío en un baño de asti espumante o de *passito* de Lipari".¹⁵ También se mezclan almejas, ajo, cebollas, arroz y crema a la vainilla para elaborar un plato llamado "Golfo de Trieste". Más susceptibles de molestar al orden religioso y a las cocinas del Vaticano, el aeropiñator Prampolini se atreve a las "Grandes aguas", en una mezcla de grapa, gin, kummel, anís, sobre la cual "flotará un bloque de pasta de anchoas farmacéuticamente encerrados en una hostia".¹⁶ El Profesor Sirocofrán inventará a realizaciones más peligrosas con sus "Perfumes prisioneros" que necesitan una evidente destreza: "Introducir una gota de perfume en vejigas coloreadas muy delgadas, que se inflarán y se calentarán de modo que el perfume se convierta en vapor y el envoltorio se hinche. Servir con el café, en platillos calientes, cuidando que los perfumes sean variados. Se acerca un cigarrillo encendido a la vejiga y se aspira el perfume que sale de allí".¹⁷ Para intentarlo...

La novedad lingüística no se manifiesta solamente en el nombre del plato terminado, sino también en caracterizar las operaciones que llevan a él, o las modalidades recientemente creadas por los futuristas en las combinaciones. La poética en el bautismo de los platos es una tradición culinaria. Menos habitual es la invención verbal para designar la alquimia que conduce al plato. El prefijo "co" proveniente del latín origina algunas palabras nuevas: cosonido, coluz, comúsica, coperfume o cotáctil. Todas expresan la afinidad entre una sensación y un plato. El cosonido se encuentra en la unión arroz al jugo de naranja/motor de ciclomotor, de ahí el nombre del plato: "Zumbidos al despegar". La coluz se presenta en la combinación porexcitado/relámpago rojo, la comúsica en la de la plasticocarne y el ballet musical, mientras que el coperfume caracteriza la asociación papa/tosa y

lo cotáctil la reunión de puré de banana y terciopelo o carne femenina.

Asimismo, otras palabras se forman con el prefijo "dis" para significar la complementariedad entre una sensación y un plato: disonido para el "Mar de Italia" aliado con el crepitar del aceite, o el burbujeo de un líquido gaseoso con el sonido sibilante de la espuma marina; disluz para la pareja helado de chocolate/luz anaranjada; dismúsica para los dátiles con anchoas y la *Novena Sinfonía* de Beethoven; disperfume para la carne cruda y el jazzmín y distáctil para la unión de "Ecuador + Polo Norte"/esponja.

De este modo, el vocabulario se adapta a los nuevos platos: una decisión ya no tiene nada que ver con un sentido anterior. Si se la sigue tomando, es por vía bucal, ya que caracteriza "las polibebidas calientes-tónicas que sirven para tomar, tras una breve pero profunda meditación, una decisión importante".¹⁸ La "Guerraencama" calificará una polibebida fecundadora, la "Paz-encama", una polibebida somnífera, y el "Viteau-cama", una polibebida invernal para entrar en calor, como un cóctel.

Por último, las realizaciones culinarias tienen nombres evocadores: la poética de los menús es sugestiva. Un "Bombardeo de Adrianópolis" pone en escena huevos, aceitunas, alcaparras, anchoas, manteca, arroz, leche, sabiamente combinados, y freídos después de darles forma de bola y pasarlos por pan rallado. El interés de los futuristas por la aviación se pone de manifiesto en muchas expresiones: "Zumbidos al despegar", que ya vimos –risotto de ternera a la naranja con marsala–, "Fuselaje de ternera" –lonjas de ternera enganchadas a un fuselaje compuesto de castañas y cebollas cocidas recubiertas de cacao–, "Aeropuerto picante" –ensalada rusa, mayonesa, legumbres verdes, panecillos rellenos con naranja, frutas, anchoas, sardinas, todo dispuesto en un campo de hortalizas con formas recortadas de siluetas de aeroplanos– y "Aeroplano libio", "Reticulados del cielo", "Aterrizaje digestivo": "Con puré de castañas cocidas en agua con azúcar y bastones de vainilla, formar montañas y llanuras. Encima armar con helado de color azul estratos de atmósfera surcados por aeroplanos de pastaflora inclinados hacia abajo".¹⁹ A veces algunas fórmulas recuerdan los títulos humorísticos de las piezas musicales de Erik Satie: "Ternera intuitiva

va”, “Leche al resplandor verde”, “Pechos italianos al sol”, “Esquiador comestible”, “Sopa zoológica” o “Huevos divorciados”...

Las comidas concretas son verdaderos *happenings* en los que la extravagancia se une a una furiosa experimentación. En una comida oficial que pretende arquetípica, Marinetti propone que un animador entretenga a los invitados con chistes obscenos que sin embargo deberán evitar la vulgaridad. No provee los medios para diferenciar ambas lógicas. Luego se lleva a la mesa “Los antropófagos se inscriben en Ginebra”, que es un plato compuesto por diversas carnes crudas cortadas según la fantasía de cada uno, y sazonadas, en copas que contienen condimentos, especias o vino. Luego se sirve “La Sociedad de las Naciones”, una especie de crema inglesa en medio de la cual nadan unas salchichitas negras y bastoncitos de chocolate. Durante la degustación, un “negrito de unos doce años, ubicado debajo de la mesa, hará cosquillas en las piernas y pellizcará las nalgas de las damas”.²⁰ La comida terminará con un “Sólido tratado”, especie de torta al nougat multicolor relleno de minúsculas bombas que, al explotar, difundirán un perfume de batalla en la habitación. Después de todo esto, un cocinero se deshará en excusas durante una media hora y pedirá que lo perdonen por haber hecho que se derrumbara en la cocina un poste monumental. Llegará al lugar del famoso edificio destruido un borracho que pedirá de beber: “Se le hará elegir”, escribe Marinetti, “entre los mejores vinos italianos, en cantidad y en calidad, pero con una condición: que hable, durante dos horas, sobre posibles soluciones al problema del desarme, sobre la revisión de los tratados y la crisis financiera”.²¹ Podemos apostar que esta parodia alimentaria que se burla de la democracia no le disgustará al Mussolini seducido por la modernidad extremista de los futuristas. Marinetti ofrecerá muchas expresiones de esta índole, a medio camino entre lo ridículo, lo humorístico y lo serio de una voluntad de transmutar los valores. Así lo hará con comidas económicas, amorosas o de casamiento, comidas de solteros, de extremistas saciados de perfume después de dos días de ayuno y otros rituales aero-poéticos, táctiles, geográficos o sagrados.

En realidad, Marinetti peca por exceso de celo en su voluntad de situar la dietética más allá de la tradición alimentaria. Propone, o al menos lo cree, una modernidad salvaje contra un conservadurismo fixista. Pero muchas de sus transgresiones no son más que reactualizaciones de prácticas antiguas o medievales: en materia de revolución culinaria, milita a favor de una reacción alimentaria.

Tratados de cocina de la segunda mitad del siglo xvii atestiguan la práctica de la combinación dulce/salado. También de pescados con dátiles y frutas confitadas, de guisados a la frambuesa. Pensemos en el ya entonces famoso pato a la naranja, o el pollo al ananá. Asimismo, Massialot consigna en sus recetas de 1691 mezclas de carnes y pescados: un pato con ostras, por ejemplo. En 1739, Marin combina trufas, ostras y carne de ternera. Finalmente, una mirada histórica enseña que las mezclas se practican en el mundo desde siempre: en México, existe un plato festivo tradicional hecho de pavo y chocolate. En España se mezclan langostas y pollos en un guiso de perfumes, plantas aromáticas y chocolate: cebolla, clavo de olor, perejil, pimienta, pimientos, tomates, cacahuets, ajo, sal y cacao.

En la actualidad, se suele comer animales de caza con frutas y mermeladas de bayas rojas: venado con manzanas y helado de grosella. En Normandía, a orillas del canal de la Mancha, hay un plato típico que consiste en un gran puchero de gallina y pescado del mar próximo: tierra y agua juntas.

La transgresión futurista que incluye claveles en las preparaciones de ternera es el equivalente de las recetas vegetarianas en las que se invita a preparar ensaladas de margaritas con huevos duros, del mismo modo que se cocinan las flores de berenjena, de capuchina, de rosa, de acacia, de violeta y de lavanda.

Lo que un día se propone como delirio y novedad, voluntad de revolución copernicana, es casi siempre reactualización de algún pasado culinario. La nueva cocina francesa de los años setenta ochenta estuvo frecuentemente a cargo de coleccionistas de tratados de cocina, quienes, ocultando sus fuentes, retomaban las más sorprendentes preparaciones medievales. El filete de

san-pedro a la grosella o las sopas de fresas son ejemplos de ello.

Ninguna dietética es inocente, y ninguna es profundamente revolucionaria; toda ha sido ya preparado, ingerido, comido desde siempre: la boca es el lugar de la historia y la historia no es más que un continuo volver a empezar. La dietética como revelador del eterno retorno.

VIII

SARTRE O LA VENGANZA DEL CRUSTÁCEO

A Sartre no le gustaban los crustáceos, y ellos se vengaron de él. En *La ceremonia del adiós*, Simone de Beauvoir interroga al filósofo sobre sus preferencias y sus aversiones en materia de comida. Ante la pregunta sobre sus repugnancias más marcadas, Sartre responde: "Los crustáceos, las ostras, los mariscos".¹ Para argumentar y analizar la naturaleza de su rechazo, describe a los crustáceos como insectos cuya conciencia problemática lo perturba, como animales casi ausentes de nuestro universo: "Cuando como crustáceos, estoy comiendo cosas de otro mundo. Esa carne blanca no está hecha para nosotros, se la robamos a otro universo".² Continuando su reflexión, Sartre dice: "Es alimento introducido dentro de un objeto y que hay que extirpar. Es esa idea de extirpar lo que más me disgusta. El hecho de que la carne del animal esté tan enterrada en la concha que haya que utilizar instrumentos para sacarla en vez de quitarla entera. Tiene, pues, algo de mineral".³ En su aprensión hacia los mariscos, Sartre no puede disociar el alimento de su calidad: una forma de vida casi vegetativa que no disimula su parentesco con lo pegajoso, lo viscoso, por lo que siempre ha manifestado tanta repugnancia.⁴ En la ostra, el berberecho o el mejillón, Sartre distingue "algo orgánico que está naciendo, o que sólo

tiene de orgánico ese aspecto un poco repugnante de carne límfica, de color extraño, de agujero abierto en la carne". Muy pronto, el filósofo sentará las bases de lo que podría llamarse su metafísica del agujero: en *Cuadernos de guerra*, adhiere en cierto modo a las teorías freudianas que asocian el agujero con lo fecal, la apertura y el goce. Prosaicamente, interpreta el agujero como la privación por excelencia que pide ser colmada. Luego diserta aplicadamente para demostrar que "el culto del agujero es anterior al del ano"⁵ y juega, si se puede decir así, a voluntad con ese agujero que lo ocupa durante varias páginas. En diciembre de 1939, la metafísica de los "agujeros-para-el-hombre"⁶ evita el problema de la comida, mientras que los razonamientos contenidos en *El Ser y la Nada* no lo ignoran.

En la obra maestra de Sartre, la alimentación hace su aparición bajo la forma de un análisis fenomenológico en buena y debida forma: "La tendencia a llenar [...] es seguramente una de las más fundamentales entre las que sirven de basamento al acto de comer: la comida es la 'masilla' que obturará la boca; comer es, entre otras cosas, taponarse".⁷ En jerga filosófica, la traducción es la siguiente: "Tapar el agujero es originariamente hacer el sacrificio de mi cuerpo para que la plenitud del ser exista, es decir, sufrir la pasión del Para-sí, para dar forma, perfeccionar y salvar la totalidad del En-sí". Tanto comer como copular es tapar agujeros, y si Sartre no vacila en hablar de "la obscenidad del sexo femenino",⁸ nada definitivo dice en cambio sobre la boca que come, distingue los sabores, asocia los perfumes, decanta las sustancias, mientras que analiza al sexo que aspira, traga, absorbe y estrecha. Señala la similitud entre ambos orificios de este modo: "Sin duda alguna, el sexo es la boca, boca voraz que engulle el pene".⁹ ¿Podemos invertir, sin problemas, los términos de la proposición y ver en toda boca un sexo, si las sutilezas de la sintaxis permiten tal formulación? Aparentemente sí.

Gracias a lo que cuenta Simone de Beauvoir de Sartre, podemos avanzar alegremente por el camino de la comprensión de la dietética sartreana. En la equivalencia establecida entre las cosas del sexo y las de la boca, se puede oír el eco de la frase de su compañera, que asegura: "El acto sexual propiamente dicho

no le interesaba especialmente a Sartre".¹⁰ En *La plenitud de la vida*, Simone de Beauvoir escribe: "Yo le reprochaba a Sartre que considerara su cuerpo como un manojo de músculos estriados y que lo hubiera amputado de su sistema simpático".¹¹

El uso que hace Sartre de su cuerpo traiciona sin ambages su autodesprecio y su rechazo de la carne. El filósofo se inscribe —podríamos decir que en defensa propia— en la tradición platónica de la excelencia de las ideas, de las cosas del espíritu y el desprecio por el cuerpo que se asimila a una tumba, una caja malfélica que contiene el principio de excelencia. Intelectual lunar, el filósofo existencialista vive en una total falta de higiene. Nada más preñado de sentido que ese abandono de sí mismo a la materia corrompida. Las anécdotas sobre la suciedad de Sartre muestran su capacidad de olvidar la carne, despreciarla, incluirla en el registro de lo superfluo. En Alemania, se había instalado en la mugre y el hedor hasta el punto que su biografía habla de su "habitación pestilente" y de semanas enteras "sin lavarse, cuando le habría bastado cruzar la calle y pagar diez centavos para disponer *ad libitum* de un cuarto de baño en el establecimiento termal".¹² Su apodo de entonces era "el hombre de los guantes negros". Se debía a "sus extremidades [que] estaban, hasta la mitad del brazo, negras de mugre".¹³

Las necesidades corporales siempre le inspiraron asco y desprecio. Beauvoir asegura que las satisfacía con discreción mientras gozó de salud. Luego, con el avance de su licuefacción, el pensador hizo gala de un fatalismo que asombraba a su compañera. Cuando se descuidaba sobre un sillón o un canapé, no mostraba ningún pudor, más bien resignación.

Abandonado con la higiene, lo es también con los ritmos del cuerpo y la obligación de trascender la necesidad natural mediante los ritos culturales que son las comidas. Tanto la cantidad como la calidad son deplorables, y la frecuencia con que cede al rito concuerda con eso: "Me es completamente indiferente", decía, "pasar por alto una comida al mediodía o a la noche, e incluso las dos comidas, alimentarme con pan o al contrario, con una ensalada sin pan, o ayunar uno o dos días".¹⁴ Beauvoir confirma que comía cualquier cosa, en cualquier momento y de cualquier manera.¹⁵

El desprecio hacia su propio cuerpo está acompañado, como es natural, por el desprecio hacia el cuerpo en general. Cuando analiza esta realidad esencial en *El Ser y la Nada* no deja de apelar a ejemplos elocuentes: una pierna enferma, ojos disecados por los médicos, un cuerpo destruido por una bomba, un brazo roto, un cadáver, una gastralgia, dolores de cabeza, de estómago, de dedos, de ojos.¹⁶ El cuerpo sartreano es ante todo un cuerpo enfermo, mutilado, masacrado, desfigurado. No hay ningún cuerpo feliz y jubiloso, ni una carne gozosa o estremecimientos de placer, sino carne enferma, corrupta o decadente. Preocupado por los detalles, Sartre desarrolla sus conceptos de la náusea, el vómito y, para eso, apela a “la carne podrida, [a la] sangre fresca, [a los] excrementos”. Asimismo, diserta sobre la úlcera del estómago, que considera “un roedor, una leve podredumbre interna; puedo concebirlo”, sigue diciendo, “por analogía con los abscesos, la fiebre, el pus, el cáncer, etcétera”.¹⁷ Las modalidades del ser-para-otro, con la mediación del cuerpo, no son ni la sonrisa, ni la mirada seductora, sino la transpiración y los olores de sudor. Las metáforas del cuerpo se basan en las telas de arañas, el rostro del otro es generador de náusea, su propia cara le permite incluso una broma sobre el “asco por [su] carne demasiado blanca”.¹⁸ Herramienta para manejar herramientas, el cuerpo no es más que una máquina sin deseo ni voluntad de goce.

El autodesprecio, el uso de sí mismo como una cosa, adoptan en Sartre el doble aspecto del alcohol y el tabaco, variaciones sobre el tema del horror de sí mismo. Annie Cohen-Solal hace el balance de un día de absorción sartreana: “Dos paquetes de cigarrillos –Boyard papel maíz– y muchas pipas repletas de tabaco negro; más de un litro de alcohol –vino, cerveza, bebida blanca, whisky, etcétera–; doscientos miligramos de anfetaminas; quince gramos de aspirina; varios gramos de barbitúricos, sin contar los cafés, té y las grasas de su alimentación cotidiana”.¹⁹ Escribe la *Crítica de la razón dialéctica*, después de *El Ser y la Nada*, a ese precio: a veces más de un tubo de Corydrane –anabólicos– por día...

El alcoholismo de Sartre es innegable. Sus borracheras abundan en las Memorias de Simone de Beauvoir. La más famosa es moscovita. Le costará diez días de hospitalización en la primera

vera de 1954. Los biógrafos complacientes la adjudican a la insistencia de los anfitriones soviéticos... Cuando al salir de una consulta médica, Sartre toma conciencia de que deberá abandonar el alcohol, exclama: “Le estoy diciendo adiós a sesenta años de mi vida”.²⁰

Entre dos tubos de Corydrane, Sartre analizó fenomenológicamente el alcoholismo. Escribió: “Es lo mismo embriagarse en forma solitaria y conducir pueblos. Si una de esas actividades se impone a la otra, no será por causa de su objetivo real, sino por el grado de la conciencia que posea de su objetivo ideal y, en ese caso, ocurrirá que el quietismo del borracho solitario se impondrá sobre la vana agitación del conductor de pueblos”.²¹ ¿Sintió deseos de demostrarlo? Sea como fuere, en 1973 –el año en que le exigen dejar el alcohol– le revelará a un periodista de *Actuel* todo su programa político, que se resume en pocas palabras: terror, ilegalidad y violencia armada. “Un régimen revolucionario”, dice, “debe desembarazarse de cierto número de individuos que lo amenazan, y no veo otro medio de hacerlo que la muerte. Siempre se puede salir de una prisión. Es probable que los revolucionarios de 1793 no hayan matado lo suficiente.”²² Del peligro menor del etilismo...

La consulta médica del '73 había detectado también una anoxia, una asfixia del cerebro. El estado de las arterias y las arteriolas era lamentable. La causa era en gran medida el alcohol, y también el tabaco. En *El Ser y la Nada*, Sartre propone una pequeña teoría del tabaco: fumar es practicar una ceremonia, teatralizar gestos, ritualizar. Es también “una reacción apropiativa destructora. El tabaco es un símbolo del ser ‘apropiado’, ya que se destruye al ritmo de mi aliento por una manera de ‘destrucción continuada’, entra en mí y su cambio dentro de mí se manifiesta simbólicamente por la transformación de lo sólido consumido en humo”. Ese “sacrificio crematorio”, como lo llama Sartre, es, en su dimensión, representación de un sacrificio total de la humanidad, “una destrucción apropiativa del mundo entero. A través del tabaco que yo fumaba, que se reabsorbía en vapor para volver a entrar en mí”.²³ Fumar y comer son dos modos de una misma lógica. Pero el tabaco parece un sustituto práctico del alimento, sustituto mágico, inconsistente, evanescente, casi

neutro en sabor, porque tiene un poder muy astringente sobre las papilas gustativas.

Los excitantes, el alcohol, el tabaco, no le bastaban a Sartre en la panoplia de su lenta automutilación. Para mostrar el uso distanciado que Sartre hacía de su cuerpo, es interesante consignar su experiencia con la mezcalina. El motivo que alega Sartre es filosófico: quería medir sobre sí mismo los efectos que producía un alucinógeno sobre un individuo en la formación de imágenes. Se lo pidió al doctor Lagache del hospital Sainte-Anne. Bajo control médico, le dieron una inyección con una dosis que produciría entre cuatro y doce horas de efecto. Explicó los efectos en *Lo imaginario*.²⁴ Beauvoir describe las alucinaciones tal como Sartre se las relató: "A su lado, detrás [de él] pululaban cangrejos, pulpos, cosas que le hacían muecas".²⁵ La revancha de los crustáceos: Sartre se cree perseguido por langostas. Cuando Beauvoir le telefoneaba preocupada por el desarrollo de la experiencia, Sartre le contestaba con voz destemplada que su "llamada lo arrancaba a una batalla contra pulpos, en la que seguramente él no vencería". Triunfo del mar... Más tarde, en la calle, aunque la mezcalina no tiene efectos retardados, Sartre estaba "realmente convencido de que una langosta correteaba detrás de él".²⁶ Beauvoir piensa que no puede ser una secuela del alucinógeno y que en realidad el filósofo sufría entonces de trastornos nerviosos del comportamiento sin relación con la experiencia de Sainte-Anne. Sartre recordará ese bestiario —en él altamente simbólico— al describir en *La náusea* la proximidad de Roquentin con ese zoo acuático compuesto, para algunos, de animales cuyo "cuerpo estaba constituido por una rodaja de pan tostado como las que se colocan debajo de las palomas; caminaban de costado con patas de cangrejo".²⁷ La recurrencia de los crustáceos es notable en las obras del pensador. En *Las palabras*, Sartre relata que cuando era niño, vio en un grabado aparecido en el almanaque Hachette que representaba un puerto bajo la luna, una pinza larga y rugosa que, saliendo del agua, apresaba a un borracho para hundirlo en el líquido glauco. El texto ilustrado por esta imagen terminaba así: "¿Era una alucinación de alcohólico? ¿Se había entreabierto el infierno?". Y Sartre proseguía: "Tuve miedo del

agua, miedo de los cangrejos y de los atoles". Recordando el papel de la raíz en *La náusea*. Amplificando el eco de este nuestro grabado, Sartre confiesa haber vuelto a interpretar a menudo la terrorífica escena en su cuarto envuelto en penumbra. La teatralización exigía —explica— un lugar subterráneo o submarino donde surgiera el Ser bajo la forma de una criatura acuática o infernal: "Pulpo con ojos de fuego, crustáceo de veinte toneladas, araña gigante que hablaba: era yo mismo, monstruo infantil, era mi hastío de vivir, mi miedo de morir, mi vacío y mi perversidad".²⁸ En *Los secuestrados de Altona* también aparecen cangrejos, que dan pretexto a una conversación entre dos personajes, uno de los cuales prevé el advenimiento de los decápodos al primer plano de la humanidad: "Tendrán otros cuerpos", dice, "y por lo tanto, otras ideas".²⁹

Pero el triunfo de los crustáceos será modesto: no se incrustarán en las obras teóricas, al menos como objetos de psicoanálisis existencial. Nada más que papeles secundarios, para ilustrar, acompañar la música. El fenomenólogo exigente de la cosa alimentaria sabe que la relación con la comida es la relación con el mundo. Sus análisis son pertinentes para todo el mundo, pero conoce un punto ciego en lo que le concierne. La sabiduría popular, para expresar algo así, se refiere a la paja y la viga... En *El Ser y la Nada*, Sartre escribe: "No es [...] en absoluto indiferente que a uno le gusten las ostras o las almejas, los caracoles o los camarones, por poco capaces que seamos de desentrañar el significado existencial de esos alimentos. De un modo general, no existen gustos o inclinaciones irreductibles. Todos representan cierta opción aproximativa del ser. Le corresponde al psicoanálisis existencial compararlos y clasificarlos".³⁰ Dime lo que comes...

Sartre confesaba que muchas cosas no le gustaban. Además de una franca repulsión por los frutos de mar, admitía un pronunciado disgusto por los tomates, ya que no le gustaba su carne ácida. En general, rechazaba lo que se llama vegetales, aunque les reconocía un menor grado de conciencia que los mariscos. Nunca comía fruta bajo su forma natural: la acusaba de ser producto del azar y un objeto demasiado exterior a lo humano. El filósofo admitía su preferencia por la fruta integrada a una preparación humana, por ejemplo, en la repostería. Sólo una mediación huma-

na, técnica o cultural le permitía el acceso a los alimentos. Anti-Diógenes por excelencia, execraba lo natural y sólo le interesaban los productos manufacturados, el artificio: “Los alimentos deben pasar por el trabajo de los hombres. El pan es así. Siempre pensé”, explica Sartre, “que el pan era un vínculo con los hombres”.³¹ La carne fue uno de sus platos preferidos, pero dejó de serlo por la razón que esgrimen los vegetarianos: comer carne es ingerir cadáveres. A la pregunta de Beauvoir: “Entonces ¿qué le gusta?”, Sartre responde: “Algunas carnes, algunas verduras, los huevos. Me gustaban mucho los embutidos, pero no me gustan tanto ahora. Me parecía que el hombre usaba la carne para hacer cosas totalmente nuevas, salchichas y diversos embutidos. Todo eso existe sólo gracias a los hombres. Se usa la sangre de cierta manera y se dispone de cierta forma, se cocina de un modo bien definido, inventado por los hombres. Se le da a la salchicha una forma que me resultaba tentadora, atada en los extremos con hilos”.³² El embutido supone transformación, modificación de materia en bruto: sangre, carne, grasa. Es la alquimia que trasciende el aspecto grosero de los componentes. Es la unidad a la que se llega tras una serie de operaciones codificadas, culturales y artesanales. El embutido es el emblema de Sartre como el pulpo crudo lo es para Diógenes... La carne roja, incluso preparada, sigue impregnada en sangre: “Una salchicha”, continúa Sartre, “un chorizo, no. La salchicha, con esos puntos blancos y su carne rosada, redonda, es otra cosa”.³³

Hacia el final de su vida, Sartre había abandonado el ritual alimentario que lo llevaba al mediodía a La Coupole y a la noche a cualquier parte con Beauvoir. Aseguraba contentarse, para la cena, con un “trozo de pastel o cualquier otra cosa”.³⁴ Con el avance de su ceguera, la insensibilidad de los labios, la falta de dientes y luego la senilidad, Sartre terminó por pasar todas sus comidas embadurnándose la cara con salsas y alimentos, al tiempo que se negaba terminantemente a aceptar la ayuda que le ofrecían. La alimentación sartreana tipo es pesada, “rica en embutidos, chucrut, tortas de chocolate, más un litro de vino”.³⁵ Las nueces y las almendras le estropeaban la lengua, y decía que le gustaba el ananá —a pesar de ser una fruta— porque parecía algo cocido...

“Todo alimento es un símbolo”,³⁶ decía. La miel y la melaza, lo dulce, le parecían semejante a lo viscoso. Con rememoración de las correspondencias simbolistas, Sartre invita a estas anestesias: “Si como una torta rosa”, escribe en *El Ser y la Nada* “su sabor es rosa; el suave perfume dulce y la untuosidad de la crema son rosas. De modo que como rosa como veo dulce”.³⁷ En sus viajes por Italia, Sartre se entregaba al juego de las simetrías inesperadas. Relacionaba, por ejemplo, “los palacios de Génova con el gusto de las tortas italianas, su color”.³⁸ Las asociaciones sartreanas merecerían un psicoanálisis existencial: es lo mismo que podría hacerse en honor a su creador. El gusto por lo viscoso, lo pastoso, lo grasoso, lo indigesto, lo compacto, lo líquido, todo eso es eminentemente significativo.

La náusea aparece por lo blancuzco, lo blando, lo tibio y pegajoso, mientras que la superación de lo contingente y lo fáctico apela a lo negro, lo duro, lo frío. El deseo de Sartre se inclina a la mineralización, a volverse fósil y escapar a las categorías corruptibles. Con un eco platónico, Sartre entiende la realidad como una división entre lo inmediato y la esencia, entre lo que emerge y lo que está inmerso. Fuera del agua, están las apariencias, la ilusión hecha de imágenes, raíces, objetos, cosas. Debajo del agua, está la verdad del ser, la naturaleza auténtica del mundo: “¿Y debajo del agua? ¿No pensaste en lo que puede haber debajo del agua? ¿Un animal? ¿Un gran caparazón, semienterrado en el barro? Doce pares de patas cavan lentamente el fango. La bestia se incorpora un poco, de tanto en tanto. En el fondo del agua”.³⁹

Tales visiones teratológicas revelan la naturaleza del personaje que las concibe: la realidad no consiste más que en percepciones, las percepciones surgen de un sujeto. Sólo hay relatividad de sensaciones, imágenes, gustos: “Como la calidad —en particular, la calidad material, fluidez del agua, densidad de la piedra, etcétera— es manera de ser, sólo presentifica al ser en cierta forma. Lo que elegimos, es pues cierta forma en que el ser se descubre y se hace poseer. Lo amarillo y lo rojo, el gusto del tomate o de los guisantes, lo rugoso y lo suave, de ninguna manera son para nosotros datos irreductibles: traducen simbólicamente para nosotros cierta forma que tiene el ser de darse, y nosotros

reaccionamos con el rechazo o el deseo, según veamos que el ser aflora de una u otra forma a la superficie”.⁴⁰ El gusto es vía de acceso a la subjetividad, es uno de los haces que convergen hacia la realidad individual, un fragmento que tiene memoria del todo e informa sobre la concepción del mundo que tiene el sujeto. Cada ser le atribuye a lo salado, lo dulce, lo amargo, una carga simbólica que lo designa como proyecto singular. Sartre describe esa extraña alquimia que se produce en el momento de la cristalización de las sinestesias en cada ser. La historia de las correspondencias, la búsqueda del modo de su formación, la elaboración de un sentido, corresponden al psicoanálisis existencial: “¿Cuál es [...] el coeficiente metafísico del limón, del agua, del aceite, etcétera? Son problemas que el psicoanálisis deberá resolver si quiere entender algún día por qué a Pedro le gustan las naranjas y no soporta el agua, por qué acepta comer tomates y se niega a comer habas, por qué vomita si se ve forzado a comer ostras o huevos crudos”.⁴¹ A través de los gustos y rechazos de un ser, se puede llegar a su verdad entendida como “proyecto libre de la persona singular a partir de la relación individual que lo une a esos diferentes símbolos del ser. [...] Así, los gustos no son datos irreductibles; si se los sabe interrogar, nos revelan los proyectos fundamentales de la persona. Hasta las preferencias alimentarias”, prosigue, “tienen un sentido. Si se piensa bien, se verá que cada gusto se presenta, no como un dato absurdo que se debería excusar, sino como un valor evidente. Si me gusta el sabor del ajo, me parece irracional que a otro pueda no gustarle. En efecto, comer es apropiarse por destrucción, es al mismo tiempo bloquearse con cierto ser”.⁴² Siguen varias líneas en las que el recuerdo de una galleta de chocolate que resiste, cede, se pulveriza, se confunde con las conclusiones del análisis.

Sartre reveló muchas cosas en *Las palabras*: entre otras cosas, confesó que la fealdad fue su primer modo de ser en el mundo, que se le apareció al salir de una peluquería. Ante la mirada de los otros, el niño se vio bajo los rasgos de un batracio acomplejado por su pequeñez, su aspecto enclenque y enfermizo, “un alfeñique que no le interesaba a nadie”.⁴³ Rechazado en los grupos y los juegos de los demás, sufría por la exclusión. El resto se sobrentiende... ¿No se ven aquí los limbos del proyecto ori-

ginal fundador de toda biografía y, por consiguiente, el portulaco a partir del cual se construyó el resto de su vida? Asumiendo por su cuenta la evicción de que era objeto, Sartre se volvió cangrejo.⁴⁴ A modo de conclusión de su vida, podríamos transcribir la siguiente cita: “De golpe, perdí mi apariencia de hombre y ellos vieron a un cangrejo que se escapaba andando hacia atrás, de ese salón tan humano. Ahora el intruso desenmascarado ha huido: continúa la sesión”.⁴⁵ Sartre perseguido por una langosta es el hombre alcanzado por su imagen, su sombra. No se desprecia impunemente a los mariscos: desconfiemos de un hombre que no sea cortés con el bogavante.

CONCLUSIÓN

LA GAYA CIENCIA ALIMENTARIA

Agotados, exhaustos y alimentados hasta la saciedad, los seis filósofos terminaron su banquete, dejando detrás las sobras de una comida significativa. Diógenes recordó que no se podía hacer de la naturaleza un principio rector sin aprehender la comida de manera consecuente. Blandiendo un pulpo con el brazo extendido, repitió la exigencia cínica de lo simple, el rechazo de lo elaborado, de lo complejo y de la civilización. Regando con un gran chorro de orina –como el colega que había encontrado en el banquete de Luciano de Samosata– todos los fuegos que pasaban cerca de él, el filósofo del ánfora fustigó una vez más la dimensión prometeica introducida en la realidad. Nada bueno se encuentra más allá de lo natural, explicó. Convencido de la excelencia de su pensamiento desoxidante, volvió a su sitio, tomó con la mano la carne humana que estaba sobre la piedra y le pasó la palabra al siguiente.

A dos pasos de él, con interés en la mirada, un poco neurasténico, Rousseau tomó la palabra. Lo hizo en primer lugar para manifestar sus puntos de acuerdo con su predecesor: rechazo de lo complejo, elogio de lo simple, voluntad de naturaleza. Lo hizo también para recordar su oposición de principio a las carnes, cocidas o crudas. La leche siempre les gusta a los que rechazan

al mundo. Plebeyo hasta la caricatura, el ciudadano de Ginebra ponderó la vida calcada de los movimientos de la naturaleza elevada a la dignidad mitológica de perfección. Sobre el modelo de Esparta, Rousseau desarrolla una teoría del alimento que tiene relación con el contrato social: ascetismo y sobriedad, ausencia de fantasía y de azar. Ideal de orden y de máquinas simples con engranajes sencillos: contra la crueldad, las carnes y la civilización, deben promoverse la bondad, la leche y la naturaleza. El sueño contra la realidad. No importa que semejante delirio no se haga realidad. 1789 y los sanguinarios promotores de un vegetarianismo elevado al rango de virtud republicana invitarán mediante la violencia a la alimentación y las formas políticas espartanas. El modelo lacedemonio como salida para la modernidad: esto preocuparía a un volteriano amante de la libre circulación de ideas y de los pollos bien cebados.

Silencioso y deseoso de aprender, tomador de notas y alumno aplicado, Kant no dejó de absorber, con un vaso en la mano, el discurso completo del ginebrino. Un poco de alcohol, ese es –piensa– el mejor modo de promover y mantener la animación y la buena convivencia en los banquetes. Menos abstención, más fiestas. Al releer sus fichas, llega a admitir la pertinencia de algunos análisis de Rousseau. Encontraremos en los textos pedagógicos, antropológicos o históricos del viejo maestro de Königsberg francas reminiscencias del *Emilio* y de otros libros del suizo. Sorprendente Kant, al que suponíamos sobrio, austero e hipocondríaco hasta lo insoportable, y lo llegamos a encontrar borracho a muerte en las calles de su ciudad prusiana. Königsberg es hoy Kaliningrado, ciudad rusa. Seguramente se conserva allí la costumbre de caminar con paso vacilante a la noche por las calles del puerto.

Entre el siglo de la Revolución Francesa y el de la Revolución Industrial, habría que decir algunas palabras sobre Brillat-Savarin y Grimod de La Reynière. El primero es más bien dubitativo e interrogador, aunque en la mesa: prepara un libro –una *Fisiología del gusto*– a la vez filosófico, sensualista y literario. Condillac y Maine de Biran también hicieron algo así. El análisis del gastrónomo moviliza saberes múltiples: fisiología, medicina, química, higiene, a veces geografía o moral. Con él se abre la era

de los escritores que se ocupan del tema de la alimentación. Pero sobre todo inaugura una época en que el placer ya no se ve como algo vergonzante. Su obra apuesta abiertamente al eudemonismo: su objetivo permanente es convencer sobre la excelencia del goce, es su teoría, su lógica y su poética. Gustoso cuñado de Charles Fourier, es el filósofo que se atreve a reflexionar sobre los sentidos, y muy especialmente sobre el gusto. Casi podríamos preguntarnos si antes de él los filósofos tienen nariz¹ y paladar, si no son simples máquinas desprovistas de sentidos –es decir, insensatas–, autómatas como los de Vaucanson* sin más ardor que un engranaje. Brillat-Savarin es el heredero de una tradición discreta, pero eficaz: la de los sensualistas, los libertinos, los epicúreos del siglo xvii, los materialistas. También abre perspectivas sobre una modernidad evidente. Si fueran necesarios algunos nombres, deberíamos citar a Ludwig Feuerbach, Arthur Schopenhauer y Friedrich Nietzsche, todos ellos contrarios al dualismo espiritualismo/materialismo, pero todos ellos promotores de una lógica inmanente interesada en integrar las fuerzas, las potencias y la vitalidad de una máquina con deseos. Tampoco olvidemos las reflexiones de Deleuze y Guattari, más cercanas a nosotros, que llevan a su expresión casi definitiva las ideas de La Mettrie, ¿o más bien de un La Mettrie que hubiera llegado a conocer a Freud...?²

En el banquete que mencionamos al principio, seguramente participaron Brillat-Savarin y Grimod de La Reynière, pero también La Mettrie, Sade, santa Margarita María, Gassendi, Saint-Évremond o La Mothe Le Vayer. Sin duda, también estuvieron Gaston Bachelard y Michel Serres.³

El encuentro entre Sade y Margarita María ocurrió de un modo singular. Un irónico azar los puso frente a frente, como dos expresiones simbólicas de dos tendencias opuestas. Extraño... En la santa y el libertino, encontramos las lógicas arbitrarias y desconcertantes de los gnósticos: los fanáticos del desierto rechazan la carne, el cuerpo. En un rincón de la fiesta, prefieren orar. Estilitas, religiosos trashumantes o sedentarios, son vías de

¹ Jacques de Vaucanson (1709-1782). Mecánico francés, constructor de famosos autómatas, como el *Flautista* y el *Pato*. (N. de T.)

acceso al cristianismo que condena la piel, la sangre, la carne y la linfa. Demasiado vulgar. El ciclo ingestión/digestión, alimentación/defecación es para ellos el signo más manifiesto de la sumisión a lo contingente. Su modelo es Jesús, de quien decía Valentín que “comía y bebía pero no defecaba. El poder de su continencia era tal que los alimentos no se corrompían dentro de él, porque no había en él corrupción alguna”.⁴

Volvamos a Margarita María, una santa del siglo xvii. Al psicoanalista que pasaba por allí –se trataba, por otra parte, de René Major, especialista del delirio sobre el determinismo contenido en el nombre propio–,⁵ digámosle que, en el siglo, la santa se llamaba Alacoque. Eso no se inventa. Señalemos también que ella detestaba especialmente el queso⁶ y lo usaba en forma mística, ya que se esforzaba por comerlo pese a la repugnancia que le causaba. El menú de la santa: mortificaciones múltiples, negación de los imperativos corporales elementales, goce en el desprecio de sí misma, disciplina, cilicio, flagelaciones, falta de defecación –es una manía entre los extáticos– y rechazo de la comida. Cuando se aviene a comer algo, su preferencia se dirige a los alimentos marginales... Un ejemplo: disfruta particularmente de los brebajes amargos que le prescribe el médico.⁷ Cuanto más horrible es el gusto, más se demora en tragarlo, más lo saborea. Del mismo modo, come “la comida que una enferma no había podido ingerir; y en otra oportunidad, mientras cuidaba a una religiosa afectada de disentería, [tocó] con la lengua algo que le revolvió el estómago”.⁸ Cuando un plato cae al piso y la comida rueda por el suelo, ella se reserva los trozos particularmente sucios.⁹

Compañero de fortuna, el divino marqués de Sade estaba también, por suerte, en el banquete. En la santa, la alimentación es un medio para llevar a cabo el autodesprecio; en el libertino, es un argumento para la expansión de los deseos y de los placeres. El hombre de la bombonera llena de golosinas a la cantárida, el huésped de la Bastilla, tiene una singular forma de comer. Al redactar los estatutos de una Sociedad de amigos del crimen, escribe en el artículo 16: “Todos los excesos en la mesa están permitidos [...] Se proveen todos los medios necesarios [...] para satisfacerlos”.¹⁰ Para el erotómano, la alimen-

tación está, como todo lo demás, sometida al sexo: repara o prepara el gasto de energía sexual. Contrariamente a los místicos que invitan a la privación, el libertino incita al exceso: fiestas, orgías y celebraciones culinarias van de la mano. Cada momento iniciático sexual se conmemora en forma alimentaria. La religión sadiana de lo digestivo celebra los dos extremos de la dialéctica: ingestión/defecación. La gastronomía teórica del marqués sacraliza el excremento: es el momento teleológico de la nutrición.

Ausente en los fanáticos del éxtasis, está muy presente en los gozadores. La geografía del colombino tal como aparece en *Lox ciento veinte días de Sodoma*, es expresiva en ese sentido. Al comparar las experiencias gnósticas o religiosas de santa Margarita María con las de Sade, se verifica el lugar común que afirma que los extremos se tocan. Veamos el catálogo que ofrece Noëlle Chatelet: “A través de las páginas [...] se observa con creciente malestar la sucesión de ingestiones inesperadas que van desde el que come moco hasta el que come embriones, pasando por el que traga saliva, pus, esperma, pedos, menstruaciones, lágrimas, eructos, comidas premasticadas y vómito”.¹¹ Nada se pierde.

Entre los invitados al banquete, ¿hay algún omnívoro capaz de rivalizar con esto? Diógenes, tal vez. Es cierto que en el marqués encontramos un interés diogeniano por la comida: no tanto natural como contracultural, anticultural. Se transgrede la prohibición alimentaria en favor de una ingestión libertaria. Nada contiene ni limita las posibilidades. En el reino festivo sadiano, nada está prohibido. De ahí la coprofagia, el asesinato o el canibalismo.¹² De ahí también las prácticas vampíricas y otras puestas en escena para satisfacer el deseo hematófago. De ahí, por último, el consumo de niñas asadas¹³ o incluso –siempre según el inventario de Noëlle Chatelet– “pastel de bolas, budín de sangre de hombre, helados de excrementos, etcétera”.¹⁴ Perversión, escribe la lectora aterrada. Releamos a Klossowski, Lély o Blanchot...

Sade dice más de lo que hace. Hay que contrabalancear las informaciones provenientes de los textos de ficción y las que ofrecen la biografía y la correspondencia, especialmente las cartas a

su esposa. Su propósito es libertario: no invita al desenfreno, pues sabe que si debe tener lugar, lo hará necesariamente. No invita a la antropofagia, pero afirma que si se la lleva a cabo, es porque procede de la naturaleza, de la necesidad natural. Antes que Nietzsche, Sade establece su lectura de la realidad como lógica sometida al determinismo. En *Justine o Las desdichas de la virtud*, escribe: “Si existen en el mundo seres cuyos gustos chocan a todos los prejuicios admitidos, no sólo no hay que asombrarse ante ellos, no sólo no hay que sermonearlos ni castigarlos, sino que hay que servirlos, contentarlos, suprimir todos los frenos que les molestan, y darles, para ser justos, todos los medios para que se satisfagan sin riesgos: porque no depende de uno ser espiritual o animal, estar bien formado o ser jorobado”.¹⁵ *Amor fati*. Nada es posible contra la naturaleza...

En lugar de comidas compuestas por niñas asadas y excrementos helados, Sade se limita a una cocina muy inocente. La alimentación de los textos de ficción es ficticia, la de las cartas es real: la comida imaginaria no conoce prohibiciones, así como el sueño ignora los límites. Al devorador de niños le gustan sobre todo las aves, los pasteles, las compotas, los malvaviscos, las golosinas, las especias, las cosas que tienen azúcar y leche, las mermeladas, los merengues y las tortas de chocolate. Una comidita de niña modelo. La carne vacuna no le atrae demasiado y cede muy de vez en cuando al refinamiento del champán y las trufas. Una carta a su mujer revela así los secretos de su gastronomía: “Un guiso hecho con caldo de veinticuatro gorriones, con arroz y azafrán. Una tarta con albóndigas de carne picada de paloma, acompañada con corazones de alcaucil. Crema de vainilla. Trufas a la provenzal. Un pavo con guarnición de trufas. Huevos con salsa. Blanco de perdiz relleno con trufas y vino fuerte. Champán. Una compota al ámbar”.¹⁶ Sade es más marginal por escrito, en sus novelas, que oralmente, en su vida cotidiana. ¿Preferiremos una invitación de Margarita María o de Sade? La mencionada Alacoque es más sorprendente en la mesa —si se puede decir así— que el ciudadano marqués. En lugar de rastros de sangre de una prepúber, lo que tiene Sade en la comisura de los labios, es cacao de sus postres preferidos. No se puede decir lo mismo de las marcas marrones que rodean la boca de la santa...

Con la cabeza en las nubes, sin tomar en cuenta a sus vecinos ogros por lo que dicen y costureritas por lo que hacen, Charles Fourier aboga por una poética del alimento: copulación de las estrellas para producir frutos, guerras gastrosóficas, dialéctica del pastel y retórica del *vol-au-vent*, el utopista delira tanto en las cocinas como en las usinas. Preocupado por una Armonía mítica, el pensador no olvida la alimentación en su voluntad de compartimentar la realidad bajo todos sus aspectos. Fanático de las plantas hasta el punto de vivir en un departamento convertido en invernadero —el piso de su vivienda estaba cubierto de tierra—, el filósofo del nuevo orden pondrá tanta convicción en desarrollar sus tesis gastronómicas como en explicar su pensamiento político o los detalles de la economía política. Es cierto que la gastrosofía es una ciencia pivotal. En el activo de Fourier hay que poner su auténtico interés por modificar la relación con el cuerpo: desculpabilizar fue su objetivo mayor. Su deseo prioritario era el goce como utopía. La Armonía es la forma política que se le da a la alegría.

Con la nariz en las estrellas, Fourier no verá a Nietzsche que camina casi como un obrero a destajo. Varias horas cotidianamente, hasta diez por día. Conoce de memoria el camino que utiliza. Su vista es demasiado mala para que se abandone a la improvisación. Los caminos de montaña son peligrosos. La relación de Nietzsche con los alimentos lo dice todo acerca de la relación del filósofo y del hombre con el mundo. Ha producido una obra maravillosa, muchas de cuyas tesis se apoyan, sin embargo, en el resentimiento: ansioso por tener una compañera o un amigo, decepcionado por su expectativa insatisfecha, se lanza a las diatribas misóginas y misántropas. Zaratustra invitará a tomar el látigo cuando se visita a las mujeres, pero su amo y creador intervendrá ante las autoridades para que una mujer pueda presentar una tesis de doctorado, cuando en aquella época eso les estaba prohibido. Del mismo modo, revelará a algunas de sus destinatarias epistolares femeninas tal o cual idea: recordemos a Malvida von Meysenburg. Lo mismo sucederá con la amistad, tan vilipendiada por Zaratustra y, en cambio, tan vivida por Nietzsche: sin Gast nunca hubiera existido la gran obra nietzscheana, a causa de la vista deplorable del pensador. Peter

Gast leerá, releerá, corregirá, establecerá los manuscritos definitivos que luego enviará al autor, recibirá a Nietzsche en Venecia, acudirá en su ayuda cada vez que haga falta. ¿Qué es esto sino amistad? De todas maneras, toda forma de relación privilegiada será considerada por él como una prisión. ¿Otro ejemplo? El éxito esperado en vano generará un resentimiento que le hará decir que escribe para las generaciones futuras, para el siglo venidero. De la comida podemos hacer la misma observación: rechaza la pesadez germánica y la comida correspondiente, pero lo hace para arrojarse mejor a las prácticas incoherentes que imagina como gastronomía piamontesa. Preocupado por la danza y los pies ágiles, simpatiza sin embargo con las carnes en salsa y las pastas, luego se confina en la práctica de los embutidos maternos...

Marinetti lleva la conciencia más lejos. La teoría futurista va acompañada por una práctica. Los banquetes marinettianos auténticamente tuvieron lugar: obras de arte kitsch, puestas en escena barrocas, constituyen vigorosos alegatos por una voluntad energética de poner en forma la realidad a partir del instante puro, libre de las escorias pasadistas. La gastronomía futurista invita a la revolución culinaria, aunque, como en otros dominios —es la ley general—, la revolución se transforme en reacción. Aquí también las leyes que rigen la historia gobiernan la epopeya nutritiva. La historia de la alimentación es historia a secas. La determinación de una sensibilidad gastronómica, de un comportamiento nutritivo, es la determinación de una sensibilidad y de un comportamiento a secas.

Finalmente, en cuanto a Sartre, la alimentación muestra al filósofo como el eterno enemigo de su cuerpo. Rivalizando en alcoholismo con un ingeniero ruso en Tashkent o con Hemingway en el Ritz, Sartre termina durmiendo la mona en el bote de salvataje del barco que lo lleva del Havre a Nueva York. En Japón, cuando come besugo crudo o atún sanguinolento, termina la comida vomitando. En Bruay-en-Artois, en casa de un minero maoísta, cena un guiso de conejo con cebolla que le provoca una crisis de asma de dos horas. En Marruecos, sufre un terrible ataque al hígado después de ingerir cuernos de gacela, cordero asado a la manera árabe, pollo al limón y alcuzcuz.¹⁷ Una noche,

después de tomar un tubo entero de Ortedrine, queda sordo por varias horas. Dejémoslo en ese silencio salvador y desconfiemos de aquellos filósofos que ensordecen a los demás...

Alimento de la nada y la eternidad, los hombres están destinados a ingerir y ser ingeridos. Metáfora alimentaria, la muerte no es más que una de las muchas versiones de la oralidad. Los psicoanalistas tendrían mucho para decir sobre las polarizaciones gastronómicas: fijación en un estadio, goce bucal, sustituto cultural y socialmente aceptado del destete, sublimación característica de lo efímero. Los psiquiatras podrían analizar la anorexia y la bulimia para descubrir en ella el anverso y el reverso de una misma obsesión que no alcanza a comprender el mundo. Harían perentoriamente la diferenciación entre lo normal y lo patológico, las desviaciones de la boca, sus usos buenos y malos. Los economistas hablarían —junto con los historiadores— de la geografía poética de los condimentos, los trayectos de los azúcares y los caviars, la epopeya de la sal. De paso, elaborarían con todo ello una teoría. Del control de los esfínteres al billete de banco, del papel moneda al marisco precioso. Peripecias mitológicas. Necesitaríamos un Lewis Carroll o un Luciano de Samosata. Los sociólogos hablarían —con Bourdieu— de las preferencias plebeyas (pesado-salado-grasoso) y las elecciones burguesas. Los gastrónomos hablarían de los aromas, los colores y los sabores, la sensación y el carácter fundente, blando. Pero los teólogos hablarían de uno de sus siete pecados capitales.

Entonces el filósofo podría invitar a erradicar lo sagrado, a aniquilar las voluntades de renunciamiento y ascesis tan bien integradas. La sabiduría dionisiaca hablaría de la impertinencia del elogio secular de la frigidez, atribuible al cristianismo. Un saber ateo es una sapiencia estética. La fusión de una ciencia de la acción con el arte de vivir invita a esta dietética tendiente al eudemonismo. Destinada a la putrefacción y al estallido en fragmentos múltiples, el único destino de la carne está en la anterioridad de la muerte. El mal uso del cuerpo es una falta que contiene su sanción en sí misma: el tiempo perdido no se recupera.

NOTAS

I. EL BANQUETE DE LOS OMNÍVOROS

¹ Dimitri Davidenko, *Descartes le scandaleux*, Robert Laffont.

² Jean Colerus, "La vie de B. de Spinoza", en Spinoza, *Œuvres complètes*, Pléiade.

³ Hegel, *Correspondance générale*, t. I, carta de Hegel a los hermanos Ramann, Jena, 8 de agosto de 1801, Gallimard.

⁴ Lydia Flem, *La Vie quotidienne de Freud et de ses patients*, Hachette.

⁵ Noëlle Chatelet, intervención sobre Sade en el Coloquio de Cerisy. Véanse las Actas.

⁶ André Castelot, *L'Histoire à table*, Plon-Perrin.

⁷ Claude Lévi-Strauss, *Tristes Trópicos*, Buenos Aires, Eudeba, 1973.

⁸ Jacques Lacarrière, *Les Gnostiques*, Idées Gallimard.

⁹ Pierre Clastres, *Chronique des Indiens Guayaki*, Plon.

¹⁰ La Mettrie, *L'Art de jouir*, edición original.

¹¹ La Mettrie, *L'Homme-Machine*, Denoël-Gonthier.

¹² Dimitri Davidenko, *op. cit.*

¹³ Élisabeth y Robert Badinter, *Condorcet*.

¹⁴ Ludwig Feuerbach, *Manifestes Philosophiques*, 10/18.

¹⁵ *Idem*, *Pensées Diverses*.

- 16 Noëlle Chatelet, *Le corps à corps culinaire*, Seuil.
 17 Jean-Paul Aron, *Le mangeur du XIX^e siècle*, Denoël, Méditations.
 18 Jean-François Revel, *Un festín en palabras*, Barcelona, Tusquets, 1980.
 19 Michel Foucault, "El uso de los placcres", en *Historia de la sexualidad*, México, Siglo XXI, 1986.
 20 *Ibidem*.
 21 *Ibidem*.
 22 Brillat-Savarin, *Fisiología del gusto*, versión castellana de Miguel de Toro y Coisbet, París, s/f.
 23 Didier Raymond, *Schopenhauer*, Seuil.

II. DIÓGENES O EL GUSTO DEL PULPO

- 1 Hegel, *Lecciones sobre la historia de la filosofía*, Fondo de Cultura Económica, 1955.
 2 *Ibidem*.
 3 Nietzsche, *Más allá del bien y del mal*, en *Obras Completas*, Buenos Aires, Aguilar, 1951, t. VIII.
 4 *Ídem*, *Ecce Homo*, en *op. cit.*, t. XI.
 5 *Ibidem*.
 6 Según Platón. Diógenes Laercio, *Vidas y opiniones de los filósofos ilustres*, Buenos Aires, El Ateneo, 1947.
 7 Montaigne, *Ensayos*.
 8 Diógenes Laercio, *op. cit.*
 9 Marcel Détiéne, *Dionysos mis à mort*, Gallimard.
 10 *Ídem*, "Pratiques culinaires et esprit de sacrifice", en J.-P. Vernant y M. Détiéne, *La cuisine du sacrifice en pays grec*, Gallimard.
 11 Jean-Pierre Vernant, "A la table des hommes. Mythe de fondation du sacrifice chez Hésiode", *op. cit.*
 12 Diógenes Laercio, *op. cit.*
 13 Platon, *La República*, Buenos Aires, Eudeba, 1998.
 14 Luciano de Samosata, *Diálogo de tendencia cínica*, Madrid, Editora Nacional, 1976.
 15 Dion Crisóstomo, *Discurso*.
 16 Diógenes Laercio, *op. cit.*
 17 Dion Crisóstomo, *op. cit.*
 18 Diógenes de Sinope, *Lettre à Monime*.
 19 Diógenes Laercio, *op. cit.*
 20 *Ibidem*.

- 21 Plutarco, "De esu carniarum", en *Monalia. Obras morales y de costumbres*, Madrid, Gredos, 1985.
 22 Léonce Paquet, *Les cyniques grecs*, Ottawa. Véase el magistral análisis de Marie-Odile Goulet-Caze, *L'ascèse cynique. Un commentaire de Diogène Laërce*, Vrin.
 23 Sófocles, *Antígona*, Buenos Aires, Eudeba, 1985.
 24 Luciano de Samosata, *op. cit.*
 25 Diógenes Laercio, *op. cit.*

III. ROUSSEAU O LA VÍA LÁCTEA

El autor remite en este capítulo a la edición *Œuvres Complètes* de Jean-Jacques Rousseau de la colección Pléiade. Para los textos aquí citados se toman las siguientes referencias: tomo I, *Confesiones*; tomo II, *La Nueva Eloísa*; tomo III, *Discurso sobre las ciencias y las artes. Discurso sobre la desigualdad de los hombres*; tomo IV, *Emilio. El Ensayo sobre el origen de las lenguas* (citado de la edición de la Bibliothèque du Graphe-. (N. del E.)

- 1 Tomo III.
 2 *Ibidem*.
 3 *Ibidem*.
 4 *Ibidem*.
 5 *Ibidem*.
 6 *Ibidem*.
 7 *Ibidem*.
 8 *Ibidem*.
 9 *Ibidem*.
 10 *Ibidem*.
 11 *Ibidem*.
 12 *Ibidem*.
 13 *Ibidem*.
 14 Tomo IV.
 15 *Ibidem*.
 16 *Ibidem*.
 17 Voltaire, *Correspondence*, Pléiade.
 18 Rousseau, tomo IV.
 19 *Ibidem*.
 20 Tomo I.
 21 Tomo II.
 22 Tomo I.

- 23 *Ibidem.*
 24 Tomo IV.
 25 Tomo IV.
 26 Tomo IV.
 27 Tomo II.
 28 Tomo IV.
 29 Tomo II.
 30 Tomo IV.
 31 *Ibidem.*
 32 *Ibidem.*
 33 *Ibidem.*
 34 *Ibidem.*
 35 *Ibidem.*
 36 Tomo III.
 37 Rousseau, *Ensayo sobre el origen de las lenguas*.
 38 *Ibidem.*
 39 Tomo IV.
 40 Saint-Just, *Fragments d'institutions républicaines*, Point-Saül.
 41 Joachim Fest, *Hitler le Fürher*, Gallimard.

IV. KANT O EL ETILISMO ÉTICO

- 1 Arsénij Goulyga, *Emmanuel Kant. Une vie*, Aubier.
 2 Ehrgott André Charles Wasianski, "Emmanuel Kant dans ses dernières années", en Jean Mistler, *Kant intime*, Grasset.
 3 Louis Ernst Borowski, "Description de la vie et du caractère d'Emmanuel Kant", en *op. cit.*
 4 Kant, *Antropología de un punto de vista pragmático*, Madrid, Alianza, 1991.
 5 *Ibidem.*
 6 *Ibidem.*
 7 Kant, *Metafísica de las costumbres*, Madrid, Tecnos, 1989.
 8 *Ibidem.*
 9 *Ibidem.*
 10 *Ibidem.*
 11 *Op. cit.*
 12 Wasianski, *art. cit.*
 13 Borowski, *art. cit.*
 14 Kant, *Antropología de un punto de vista pragmático*, *op. cit.*
 15 *Ibidem.*

- 16 *Ibidem.*
 17 *Ibidem.*
 18 *Ibidem.*
 19 *Ibidem.*
 20 *Ibidem.*
 21 *Ibidem.*
 22 Kant, "Doctrina de la virtud", en *Metafísica de las costumbres*, *op. cit.*
 23 *Ibidem.*
 24 *Ibidem.*
 25 *Ibidem.*
 26 *Ibidem.*
 27 Reinhold Bernhard Jachmann, "Emmanuel Kant dans des lettres à un ami", en Mistler, *op. cit.*
 28 *Ibidem.*
 29 Wasianski, *art. cit.*
 30 Jachmann, *art. cit.*
 31 *Ibidem.*
 32 *Ibidem.*
 33 Kant, "Conflicto de las facultades", en *Antropología de un punto de vista pragmático*, *op. cit.*
 34 *Ibidem.*
 35 Kant, *Essai sur les maux de tête*, *Œuvres Philosophiques*, Pléiade, t. II.
 36 Kant, "Observaciones sobre el sentimiento de lo bello y de lo sublime", en *Crítica del Juicio*, Buenos Aires, Losada, 1951.
 37 Cf. Kant, *Essai sur les maladies mentales*.
 38 Kant, "El conflicto de las facultades", *op. cit.*
 39 Kant, *Metafísica de las costumbres*, *op. cit.*
 40 *Ibidem.*
 41 Borowski, *art. cit.*
 42 Kant, "El conflicto de las facultades", *op. cit.*
 43 Wasianski, *art. cit.*

V. FOURIER O EL PEQUEÑO PASTEL PIVOTAL

El autor remite en este capítulo a la edición de *Œuvres Complètes* de Charles Fourier de la edición Anthropos, 1966-1968, bajo la dirección de Simone Debout. Para los textos aquí citados se toman las siguientes referencias: tomo I, *Teoría de los cuatro movimientos*; tomo

II, III, IV, V, *Teoría de la unidad universal*; tomo VI, *Teoría del Nuevo Mundo industrial y societario*; tomo VII, *El Nuevo Mundo amoroso*; tomo VIII, *La Falsa Industria*; tomo X *Manuscritos publicados por la Falange, Revista de Ciencia Social*, vol. I y II.

- 1 Tomo X.
- 2 Tomo VIII.
- 3 *Ibidem*.
- 4 Tomo VII.
- 5 Tomo VII.
- 6 Tomo V.
- 7 Tomo II.
- 8 Tomo VII.
- 9 Tomo V.
- 10 *Ibidem*.
- 11 Tomo V.
- 12 Tomo I.
- 13 Tomo V.
- 14 Tomo VII.
- 15 Tomo V.
- 16 Tomo VII.
- 17 Tomo I.
- 18 Tomo I.
- 19 Tomo VI.
- 20 Tomo VII.
- 21 Tomo VII.
- 22 Tomo VII.
- 23 Tomo VI.
- 24 Tomo VI.
- 25 Tomo VII.
- 26 Tomo VII.
- 27 Tomo VII.
- 28 Tomo VII.
- 29 Tomo V.
- 30 Tomo VI.
- 31 Tomo VI.
- 32 *Ibidem*.
- 33 Tomo VII.
- 34 *Ibidem*.
- 35 Tomo VII.
- 36 Tomo VII.
- 37 Tomo VII.

- 38 Tomo VII.
- 39 Tomo V.
- 40 Tomo VII.
- 41 Tomo VII.
- 42 Tomo VII.
- 43 *Ibidem*.
- 44 Tomo I.
- 45 Tomo I.
- 46 Tomo VII.
- 47 Tomo VII.
- 48 Tomo VI.
- 49 *Ibidem*.
- 50 Tomo IV.
- 51 Tomo IV.
- 52 Roland Barthes, *Sade, Fourier, Loyola*, Caracas, Monte Ávila, 1977.

VI. NIETZSCHE O LAS SALCHICHAS DEL ANTICRISTO

- 1 Nietzsche, *Ecce Homo, Obras Completas*, Buenos Aires, Aguilar, 1951, t. XI.
- 2 *Ídem, La Gaya Ciencia, op. cit.*, t. IX.
- 3 *Ídem, Ecce Homo, op. cit.*
- 4 *Ídem, La Gaya Ciencia, op. cit.*
- 5 *Ídem, El nacimiento de la tragedia, op. cit.*, t. II.
- 6 *Ídem, La Gaya Ciencia, op. cit.*
- 7 *Ibidem*.
- 8 *Ídem, Aurora*, Barcelona, Alba, 1999.
- 9 *Ídem, El crepúsculo de los dioses, op. cit.*, t. X.
- 10 *Ídem, Aurora, op. cit.*
- 11 *Ibidem*.
- 12 *Ibidem*.
- 13 *Ídem, Ecce Homo, op. cit.*
- 14 *Ídem, El crepúsculo de los dioses, op. cit.*
- 15 *Ídem, Ecce Homo, op. cit.*
- 16 *Ídem, Le voyageur et son ombre*, Denoël Méditations.
- 17 *Ídem, La Gaya Ciencia, op. cit.*
- 18 *Ídem, El caso Wagner, op. cit.*, t. XI.
- 19 *Ídem, Correspondance général*, carta a Gersdorff, 28 de septiembre de 1869, Gallimard.

- 20 C. P. Janz, *Biographie. Nietzsche*, Gallimard.
- 21 Rousseau, *Emilio*, Buenos Aires, Centro Editor de América Latina, 1991.
- 22 Nietzsche, *Más allá del bien y del mal*, *op. cit.*, t. VIII.
- 23 *Ibidem.*
- 24 *Ídem*, *Ecce Homo*, *op. cit.*
- 25 C. P. Janz, *op. cit.*
- 26 Nietzsche, *Ecce Homo*, *op. cit.*
- 27 *Ibidem.*
- 28 C. P. Janz, *op. cit.*
- 29 *Ibidem.*
- 30 Nietzsche, *Correspondance générale*, carta a su madre, 14 de julio de 1886, *op. cit.*
- 31 *Ibidem*, carta a su madre, 3 de agosto de 1887.
- 32 *Ibidem*, carta a su madre, 20 de marzo de 1888.
- 33 *Ídem*, *Ecce Homo*, *op. cit.*
- 34 *Ibidem.*
- 35 *Ídem*, *Correspondance générale*, carta a su madre, 9 de noviembre de 1878; carta a su hermana, 6 de julio de 1879, *op. cit.*
- 36 *Ídem*, *Consideraciones intempestivas*, *Obras Completas*, Buenos Aires, Aguilar, t. II.
- 37 *Ídem*, *Ecce Homo*, *op. cit.*

VII. MARINETTI O EL POREXCITADO

- 1 F. T. Marinetti y Fillià, *La Cocina futurista*, Barcelona, Gedisa, 1985. Véase también Giovanni Lista, Marinetti, Seghers, y F. T. Marinetti, *Le Futurisme*, prefacio de G. Lista, L'Age d'homme; Pontus Hulten, *Futurisme et futurismes*, Le Chemin vert; Marinetti, "Manifiesto de la cocina futurista", *op. cit.*
- 2 *Ibidem.*
- 3 *Ibidem.*
- 4 *Ibidem.*
- 5 *Ibidem.*
- 6 *Ibidem.*
- 7 *Ibidem.*
- 8 Nietzsche, *El nacimiento de la tragedia*, *Obras Completas*, Aguilar, 1951, t. II.
- 9 F. T. Marinetti, "Los menús futuristas determinantes", *op. cit.*
- 10 *Ídem*, "Manifiestos - ideología - polémicas", *op. cit.*

- 11 *Ídem*, "Recetario futurista para restaurantes y *Aquisebebe*", *op. cit.*
- 12 *Ibidem.*
- 13 *Ibidem.*
- 14 *Ibidem.*
- 15 *Ibidem.*
- 16 *Ibidem.*
- 17 *Ibidem.*
- 18 *Ibidem.*
- 19 *Ibidem.*
- 20 *Ibidem.*
- 21 *Ibidem.*

VIII. SARTRE O LA VENGANZA DEL CRUSTÁCEO

- 1 Simone de Beauvoir, *La ceremonia del adiós*, Buenos Aires, Sudamericana, 1983.
- 2 *Ibidem.*
- 3 *Ibidem.*
- 4 Véanse los análisis de Suzanne Lilar, *A propos de Sartre et de l'amour*, París, Grasset.
- 5 J.-P. Sartre, *Cuadernos de la guerra*, Barcelona, Edhasa.
- 6 *Ibidem.*
- 7 *Ídem*, *El Ser y la Nada*, Buenos Aires, Iberoamericana, 1961.
- 8 *Ibidem.*
- 9 *Ibidem.*
- 10 Alice Schwarzer, *Simone de Beauvoir aujourd'hui. Six entretiens*, Mercure de France, 1984.
- 11 Simone de Beauvoir, *La fuerza de la edad*, Buenos Aires, Sudamericana, 1964.
- 12 Annie Cohen-Solal, *Sartre. 1905-1980*, Gallimard.
- 13 *Ibidem.*
- 14 J.-P. Sartre, *Cuadernos de la guerra*.
- 15 A. Cohen-Solal, *op. cit.*
- 16 Véase, en *El Ser y la Nada*, el capítulo "El cuerpo como Ser-parasí: la facticidad"
- 17 *Ibidem.*
- 18 *Ibidem.*
- 19 A. Cohen-Solal, *op. cit.*
- 20 S. de Beauvoir, *La ceremonia del adiós*, *op. cit.*

- 21 J.-P. Sartre, *El Ser y la Nada*. Véase también *Cahiers pour une morale*, Gallimard, 1983.
- 22 *Ídem*, Respuesta a un reportaje de *Actuel*, febrero de 1973, nº 28.
- 23 *Ídem*, *El Ser y la Nada*.
- 24 *Ídem*, *Lo imaginario*, Buenos Aires, Iberoamericana, 1948.
- 25 S. de Beauvoir, *La fuerza de la edad*, *op. cit.*
- 26 *Ibidem*.
- 27 J.-P. Sartre, *La náusea*, Buenos Aires, Losada, 1970.
- 28 *Ídem*, *Las palabras*, Buenos Aires, Losada, 1990.
- 29 *Ídem*, *Los secuestrados de Altouna*, Buenos Aires, Impr. López, 1961, acto II, escena I.
- 30 *Ídem*, *El Ser y la Nada*, *op. cit.*
- 31 S. de Beauvoir, *La ceremonia del adiós*, *op. cit.*
- 32 *Ibidem*.
- 33 *Ibidem*.
- 34 *Ibidem*.
- 35 A. Cohen-Solal, *op. cit.*
- 36 S. de Beauvoir, *La ceremonia del adiós*, *op. cit.*
- 37 J.-P. Sartre, *El Ser y la Nada*, *op. cit.*
- 38 S. de Beauvoir, *La ceremonia del adiós*, *op. cit.*
- 39 J.-P. Sartre, *La náusea*, *op. cit.*
- 40 *Ídem*, *El Ser y la Nada*, *op. cit.*
- 41 *Ibidem*.
- 42 *Ibidem*.
- 43 J.-P. Sartre, *Las palabras*, *op. cit.*
- 44 Véase *La náusea*, *op. cit.*

CONCLUSIÓN

- ¹ Annik Le Guérer, "Les philosophes ont-ils un nez?", *Autrement*. (Odeurs.)
- ² Gilles Deleuze y Félix Guattari, *El Anti-edipo y Mil Mesetas*, Barcelona, Pre-Textos.
- ³ Michel Serres, *Los cinco sentidos*, Grasset.
- ⁴ Jacques Lacarrière, *Los gnostiques*, Idées Gallimard.
- ⁵ René Major, *La lógica del nombre propio y el transfere*, *Confrontation nº 15*, Aubier-Montaigne; *La discernimiento y De la elección*, Aubier-Montaigne.
- ⁶ A. Hamon, S. J., *Sainte Marguerite-Marie*, Beauchesne.

- ⁷ *Ibidem*, p. 242. Cf. Colette Yver, *Marguerite-Marie, messager du Christ*, Spes.
- ⁸ *Ibidem*, p.89.
- ⁹ *Ibidem*.
- ¹⁰ D.A.F. Sade, *Histoire de Juliette*, O.C., t. VIII.
- ¹¹ Noëlle Chatelet, "Le libertin à table", Coloquio de Cerisy, Sade, écrire la crise, Belfond, p. 78.
- ¹² D.A.F. de Sade, O.C., t. IV.
- ¹³ *Ídem*, *Histoire de Juliette*.
- ¹⁴ Noëlle Chatelet, *art. cit.*
- ¹⁵ D.A.F. de Sade, *Justine o los males de la virtud*, Barcelona, Cátedra, 1997.
- ¹⁶ Citado por Béatrice Fink, "Lecture alimentaire de l'utopie sadienne", Actas del coloquio Sade, *op. cit.*
- ¹⁷ Véanse respectivamente de Simone de Beauvoir, *La ceremonia del adiós* y *La fuerza de la edad*.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	
ENSAYO DE AUTOBIOGRAFÍA ALIMENTARIA	9
I. EL BANQUETE DE LOS OMNÍVOROS	17
II. DIÓGENES O EL GUSTO DEL PULPO	25
III. ROUSSEAU O LA VÍA LÁCTEA	33
IV. KANT O EL ETHISMO ÉTICO	45
V. FOURIER O EL PEQUEÑO PASTEL PIVOTAL	55
VI. NIETZSCHE O LAS SALCHICHAS DEL ANTICRISTO	69
VII. MARINETTI O EL POREXCITADO	79
VIII. SARTRE O LA VENGANZA DEL CRUSTÁCEO	93
CONCLUSIÓN	
LA GAYA CIENCIA ALIMENTARIA	105
NOTAS	115