



Esta obra está bajo una Licencia Creative Commons Atribución-
NoComercial-CompartirIgual 4.0 internacional

Cocina, cuisine y arte. Autora Carina Perticone. Editorial UNICEN.
Tandil, 2020. 113 p. ISBN 978-987-4901-25-5
Juan Francisco Olsen
Relaciones, 47(2), julio-diciembre 2022
ISSN 1852-1479
<https://revistas.unlp.edu.ar/relaciones>
Sociedad Argentina de Antropología (SAA)
Buenos Aires | Argentina

RESEÑAS BIBLIOGRÁFICAS

Cocina, cuisine y arte. Autora Carina Perticone. Editorial UNICEN. Tandil, 2020. 113 p. ISBN 978-987-4901-25-5

Juan Francisco Olsen*

Fecha de recepción: 29 de mayo de 2022

Fecha de aceptación: 3 de abril de 2022

En los últimos años asistimos a un enorme crecimiento de los *foodways* o estudios sociales sobre alimentación. Sin dudas, uno de los autores fundamentales de este despegue fue el antropólogo inglés Jack Goody y su obra de 1982, *Cooking, Cuisine and Class*, en la que analiza las prácticas culinarias en relación con las clases sociales. Recientemente, Carina Perticone, investigadora y docente de la Universidad Nacional de las Artes y del CONICET, ha decidido retomar esa línea de trabajo y condensar en un nuevo libro no solo gran parte de la investigación que resultó en su tesis de maestría, sino también un largo proceso de indagación y reflexión desde las cocinas profesionales, los documentos históricos y los debates actuales tanto en el mundo académico como en el gastronómico.

¿Es la cocina una práctica artística? ¿Cómo se produce ese tránsito entre lo que es externo a las artes (reconocidas, institucionalizadas y regladas) y lo que comienza a formar parte

de ellas? ¿Hay elementos constitutivos en las prácticas culinarias que permitan “elearlas” al nivel de las “bellas artes”? más aún, ¿es deseable esa traslación? ¿De qué hablan algunos expertos de instituciones artísticas y científicas cuando se refieren a la cocina como un arte? ¿Qué definición de arte toman? ¿Qué definición de cocina persiguen? En definitiva, ¿qué moviliza que se produzcan reclamos institucionales para colocar a la cocina de cierto refinamiento en el universo de las artes? De estas preguntas y muchas otras se ocupa *Cocina, cuisine y arte*, obra en la que Perticone busca, al igual que lo hizo Goody, no tanto establecer jerarquías, sino más bien desentrañar procesos.

La autora, entonces, recupera los discursos que argumentan a favor de la inclusión de la cocina como una de las artes. Para desnudar la inconsistencia conceptual que presentan algunos de éstos, pero, fundamentalmente, para desentrañar qué intereses se ponen en juego cuando académicos e instituciones reconocidas intervienen como voces legitimadas para que la cocina de algunos restaurantes y algunos cocineros logre entrar en la categoría de arte.

La obra se organiza en tres capítulos, con un Prólogo, una Introducción y un apartado final de Conclusiones. A lo largo de esos capítulos se traza una línea de tiempo donde se introducen los distintos tipos de argumento que sostienen el carácter artificio de la cocina y se los rebate. El prólogo, a cargo del recordado Oscar Traversa, sirve tanto como un convite al lector a adentrar la mirada en un trabajo original y creativo, como de una última pirueta de la pluma de un maestro de los estudios sociales sobre alimentación, cocinas y comida.

La introducción, por su parte, presenta los antecedentes históricos del tema: la cocina, los cocineros y el arte culinario, así como conceptos claves como *cuisine* (entendida como una *téchne* culinaria específica de las clases dominantes, codificada, desarrollada por profesionales y registrada por escrito), prácticas culinarias, gastronomía, arte y artificio. Sobre éste último, Perticone sostiene que es un “proceso de procesos” abierto y dinámico, que va desde el desplazamiento (tomando como ejemplo la transcripción musical), hasta la legitimación, pasando por la consolidación legal, la redefinición en el tiempo, los cambios institucionales y organizacionales, entre otros.

En este mismo apartado, la autora señalará algunas particularidades de su objeto de estudio. Es decir, de los discursos contemporáneos de legitimación de las *cuisines* como disciplina artística producidos por académicos e intelectuales miembros de instituciones artísticas europeas. Sobre estos, Perticone plantea que se trata de un *corpus* discursivo que postula que las prácticas culinarias desarrolladas en determinados restaurantes, calificados con 3 estrellas Michelin y listados entre los “50 Best” (reconocimiento patrocinado por la marca de agua mineral San Pellegrino), son de carácter artístico (semejante a las tradicionalmente llamadas bellas artes) y que deberían ser reconocidas como tales por parte del *establishment* artístico y académico, así como por los organismos gubernamentales.

En el capítulo primero, se presenta el primer tipo de argumento de los productores de discursos contemporáneos de artificio de las *cuisines* comerciales que, según Perticone, busca fundamentarse en una presunta continui-

dad histórica. Para ello, estos se basan en dos clases de estrategias. La primera, más utilizada en los textos paraacadémicos, es la de no hacer referencia a la resignificación del término arte, y mostrar los incontables ejemplos de presencia del sintagma “arte culinario” en textos de distintas épocas. La segunda, más extendida en entre publicaciones académicas, si bien advierte de los cambios del campo semántico del concepto *arte*, sostiene que el arte culinario entendido como *téchne* se convirtió, en algún momento de la historia, en un arte del mismo orden que la pintura, la poesía o la música. Por esta razón, buscan verificar la continuidad histórica del uso del sintagma “arte culinario” como denominador de un arte similar a las llamadas “bellas artes”, en textos producidos durante o posteriormente al proceso de “invención” del arte, es decir, no antes del siglo XVIII.

En el capítulo 2 se analizan los argumentos que se encuentran en textos de historiadores y en algunas publicaciones paraacadémicas específicamente destinadas a tratar el tema de la *cuisine* como disciplina artística. Estos emergen en zonas periféricas de los discursos, en textos dedicados a la investigación histórica o la teoría social, cuyo objeto se sitúa espacio-temporalmente en Francia durante el siglo XVII. De este modo, la autora procede a contrastar el contenido entre textos contemporáneos y antiguos, verificando las citas y comparando de traducciones. Al mismo tiempo desmenuza los orígenes y las características de un tipo de cocina que sentará las bases de la alta cocina francesa que conocemos como clásica, que se fue estandarizada en el siglo XIX y que se difundirá dominando la escena de la cocina profesional.

En el capítulo 3, La autora aborda los argumentos que apelan al señalamiento de casos de inclusión de la cocina en el mundo de las artes, entendido como acontecimientos históricos. Para ello compara los textos de los académicos con artículos de prensa escrita contemporáneos, en los que se incluyen entrevistas y testimonio del público. A su vez, aquí se contrastan estas construcciones argumentales con notas de campo recogidas a lo largo de más de 10 años en relevamientos etnográficos en su investigación sobre criterios estéticos para la organización

de gramáticas culinarias en los restaurantes del circuito Michellin-San Pellegrino.

En sus conclusiones, el libro sintetiza los contenidos abordados a lo largo de 98 páginas de rigurosa investigación, reflexivo y original análisis. Perticone allí nos invita a pensar más allá del uso coloquial de término “arte” para definir la cocina (uso con el que la autora no encuentra motivos para discutir), para llamar la atención sobre las implicancias políticas (y económicas) que tiene la alianza entre discursos académicos y consumos conspicuos de las clases altas.

Como expresa este trabajo, la cocina es una actividad efímera, pero no con las mismas

características de la danza o la música, sino que a diferencia de ellas está construida sobre un soporte material que no es persistente como sí lo son el cuerpo de los actores, bailarines y músicos. Sin embargo, como también señala esta obra, la cocina vale por sí misma como objeto de investigación y de valor social. No necesita encuadrarse en otra cosa distinta de lo que es para ser un recortepreciado de la cultura.

BIBLIOGRAFÍA

Goody, J. (1982). *Cooking, cuisine and class*. Cambridge University Press.

* Instituto de Investigaciones Históricas y Sociales, Universidad Nacional de la Patagonia “San Juan Bosco”.
E-mail: olsenjuan@gmail.com