

*ex alio haereat, et quo quidque loco conveniat aptemus.* (Institutio oratoria, X, II) [en: <http://www.thelatinlibrary.com/quintilian/quintilian.institutio10.shtml#2> ]

<sup>7</sup> Ver nota 6.

<sup>8</sup> *Quid ergo? Sum quem priorum semitam, sed non semper aliena vestigia sequi iuuet; sum qui aliorum scriptis non furtim sed precario uti velim in tempore, sed dum liceat, meis malim; sum quem similitudo delectet, non identitas, et similitudo ipsa quoque non nimia, in qua sequacis lux ingenii emineat, non cecitas non paupertas; sum qui satius rear duce caruisse quam cogi per omnia duces sequi.* (Fam., XXII, II, 20) [en: <http://www.bibliotecaitaliana.it:6336/dynaweb/bibit/autori/p/pe-trarca/familiares/> ]

### Referencias bibliográficas

- Ariosto, Ludovico. (1997). *La cassaria*. Traducción integral, introducción y notas de Nora Hebe Sforza, Buenos Aires: Facultad de Filosofía y Letras-UBA.
- Burke, Peter. (1999). *El Renacimiento*. Barcelona: Crítica.
- Castiglione, Baldassare. (2003). *El cortesano*. Traducción de Juan Boscán, edición de Mario Pozzi, Madrid: Cátedra.
- Dotti, Ugo. (2006). *La città dell'uomo. L'umanesimo de Petrarca a Montaigne*. Traducción de María José Schamum, Bs. As.: Facultad de Filosofía y Letras-UBA.
- Ficino, Marsilio. (1989) *De amore. Comentario a "El banquete" de Platón*. Traducción y estudio preliminar de Rocío de la Villa Ardura, Madrid: Tecnos.
- Foucault, Michel. (1984). "¿Qué es un autor?", en *Conjetural*, 4 (agosto), pp. 87-111.
- Horacio. (1963). *Odas y sátiras completas*. Traducción, prólogo y notas de José Torrens Bejar, Barcelona: Iberia. Entre paréntesis se indican las páginas de las citas.
- Montaigne, Michel de. (1968). *Ensayos completos*. Traducción y notas Juan G. de Luaces, con notas prologales de Emiliano M. Aguilera, Barcelona: Iberia, 2 v.
- Quintiliano, Marcus Fabius. (1944). *Instituciones oratorias*. Traducción directa del latín por los Padres de las Escuelas Pías Ignacio Rodríguez y Pedro Sandier, Buenos Aires: Joaquín Gil Editor.
- Rico, Francisco. (1993). *El sueño del humanismo. De Petrarca a Erasmo*. Madrid: Alianza.
- Seneca, Lucio Anneo. (1949). *Cartas a Lucilio*, en *Obras completas*. Discurso previo, traducción, argumentos y notas de Lorenzo Riber, Madrid: Aguilar.
- Valla, Lorenzo. (2000). *Elegancias*. En Petrarca, Bruni, Valla, Pico della Mirándola, Alberti. *Manifiestos del humanismo*. Selección, traducción, presentación y epílogo de María Morrás, Barcelona: Península, pp. 75-96. Entre parentésis se indican las páginas de las citas.

## Principios de una nueva gastronomía

Hernán Alejandro Opitz

*Comer es una necesidad, pero comer con inteligencia es un arte.*

De La Rochefoucauld (1613-1680)

Si hay algo sobre lo que se ha cargado las tintas sobremanera en la gastronomía, es en su aspecto estético. (Recordemos que Hegel consideró la estética como una manifestación sensible del absoluto.) Responsables y cómplices son en igual medida, cocineros, comensales y anfitriones. Ya en el siglo XIX estaba en boga el concepto del *gourmet* (gastrónomo refinado, que con tiempo y dedicación se aboca a descubrir y disfrutar sabores) como oposición al de *gourmand* (glotón, goloso embrutecido), imponiéndose como marca registrada del elitismo aristocrático más rancio. Este gourmet fundacional provenía de la clase burguesa y de la pequeña nobleza agraria cuando, después de las tribulaciones padecidas durante la Revolución Francesa, se consolidaron con la emergente burguesía industrial; y pensaron (como nueva clase dominante) que necesitaban un nuevo saber que los legitimara en su estatus, y ese nuevo saber fue la gastronomía. El antiguo régimen se ocupaba poco de los aspectos teóricos de la gastronomía, y los gourmets fueron los que empezaron a crear una sabiduría del comer, del saber de vinos, de qué vinos se habían de tomar con ciertas comidas. (Un nuevo código de la etiqueta social, si se quiere.) Esa burguesía ya no se interesaba solamente por el ballet, por la música de cámara y todas esas cosas: quería saber comer. Entonces los gastrónomos hicieron una labor muy importante en la selección de productos, se crearon incluso nuevas razas, de pollos, de ganado, tomando en cuenta las iniciativas de este grupo etario, y el arte de la (nueva) gastronomía francesa fue adoptado por la burguesía mundial en general, como un símbolo del refinamiento. Ya no sólo la etiqueta y el protocolo era patrimonio de la *high society*: también lo era la "alta cocina". Esta nueva propuesta se diferenciaba claramente de la varias veces centenaria tradición de emplatado en boga hasta ese entonces; un banquete consistía en varios servicios, que eran transportados con pomposidad a la mesa. En cada entrada se depositaban los manjares, llenándola toda de comida: las piezas mas valoradas y grandes eran depositadas delante del comensal de mayor rango; en estos banquetes no todo el mundo llegaba a todos los platos y estar bien situado era imprescindible para poder comer razonablemente bien.

Con la irrupción de la figura del gourmet, cada comensal podía disponer de su plato, convenientemente dispuesto en su presentación, ya sea con un servicio directo o con un gueridon. El aspecto visual hablaba del refinamiento en la elaboración. Recordemos al cocinero francés Antonin Carême con sus complicadas presentaciones, siendo éste uno de los arquetipos de tal propuesta. El célebre chef sostenía: "Las bellas artes son cinco: la pintura, la música, la poesía, la escultura y la arquitectura, cuya principal rama es la pastelería." Más adelante postulaba: "Para ser un perfecto cocinero, primero hay

que ser un pastelero excelente.”<sup>1</sup> Justificaba así su *mise en scène* final a la hora del despacho.

El contacto visual es la primer experiencia sensorial del comensal y no puede dejar de pasarse por alto. Vaya como ejemplo la culinaria nipona, que criteriosamente cuida estos aspectos tanto como el de la elaboración. A partir de la aceptación de esta nueva modalidad, mucha agua ha corrido bajo el puente y, como todo estereotipo que se replica indiscriminadamente, comienza a reproducir burdos resultados. (En muchos restaurantes pareciera que se da de comer el nombre del plato, más que su contenido.)

Muchos cocineros contemporáneos, a la hora de diseñar platos comienzan por la armonía visual del mismo, relegando cuestiones organolépticas, debido a que tal como reza el dicho “la comida entra por los ojos”, reinterpretan la receta antojadizamente para que el producto (el plato) esté en sintonía con la propuesta arquitectónica del lugar; dado que el restaurante es un teatro de emociones que se conjugan cotidianamente bajo un paraguas que reinventa el hedonismo y lo enarbola como una nueva conquista social de ciertos estratos acomodados en pos de “pasarla bien” sin preocuparles demasiado cómo ni por qué, pero sí exhibiéndose cuidadosamente, incluso hasta mediatizándose (el carácter pornográfico de la mostración, dirían algunos teóricos de la imagen). Junto a la comida se realiza una puesta en escena funcional, que buscaba aparentar o parecerse a ciertos estereotipos de conoedores exitosos.

Richard Farson enarbola el derecho a la belleza en su catálogo de derechos humanos en la era post industrial<sup>2</sup>. No está nada mal, claro, pero dogmatizar la estética abjurando de lo “feo” indeterminadamente, es peligroso. Porque lo feo es una categoría estética en que se reflejan los fenómenos de la realidad adversos a lo bello y que halla su expresión en la actitud negativa del hombre respecto a tales fenómenos. En contraposición a lo bello, lo feo en la sociedad se caracteriza por presentar obstáculos a la libre manifestación y al florecimiento de las fuerzas vitales del hombre, por el desenvolvimiento limitado, monstruosamente unilateral de dichas fuerzas, que culmina con la descomposición del ideal estético.

### ¿Qué es lo feo aquí?

No es para nada absurdo entonces suponer que lo feo aquí expuesto es, precisamente, el hambre. O mejor dicho, la imagen del hambre. Goza de mala prensa, sobre todo porque pone al descubierto nuestra vitalicia incapacidad como sujetos y como sociedad para revertir tal fenómeno. Juan Pablo II sostenía que “la amplitud del fenómeno (el del hambre) pone en tela de juicio las estructuras y los mecanismos financieros, monetarios, productivos y comerciales que, apoyados en diversas presiones políticas, rigen la economía mundial: ellos se revelan casi incapaces de absorber las injustas situaciones sociales heredadas del pasado y de enfrentarse a los urgentes desafíos y a las exigencias éticas. Sometiendo al hombre a las tensiones creadas por él mismo, dilapidando a ritmo acelerado los recursos materiales y energéticos, comprometiendo el ambiente geofísico, estas estructuras hacen extender continuamente las zonas de miseria y con ella la angustia, frustración y amargura...”<sup>3</sup>

Es dable suponer dentro de este contexto que quien quiera luchar contra el hambre, debe luchar por cambiar los mecanismos financieros, monetarios productivos y comerciales, por lo que tranquilamente pueda ser considerado como un terrorista.

Por lo tanto es más saludable (políticamente correcto, al fin), sostener la negación del hambre; “La mejor representación de la cuestión gourmet es la apariencia: el no poder ser acompañado de un parecer que se lleva falsamente” sostiene el sociólogo Matías Bruera<sup>4</sup>. Esta es una posible forma de pensar el hambre como parte del paisaje autóctono, teñido de una lánguida pátina telúrica.

Históricamente la Argentina hizo gala de tener seguridad alimentaria; tan fuerte era esa sensación que uno podía quedarse sin empleo, ser pobres como fuimos casi todos cuando niños, más nunca faltaba un plato a la mesa: malabares de la abuela que sabía que en el fondo la malla protectora del granero del mundo evitaría que su truco fallara y la ponga en evidencia.

Ahora, el mito gourmet consiente que ciertos estratos sociales pasen hambre; han integrado esto al paisaje cotidiano: los más de nueve millones de pobres que tiene la Argentina han sido camuflados por otro mito: el de la soja. Pero con ella, la población indigente está falsamente alimentada con forraje de dudosa calidad. La soja es parte insoluble de la globalización, que determina un control social propedéutico. Una agricultura sin cultura, sin trabajadores, con siembra directa con maquinaria, agotando los suelos y barriendo con otros cultivos, semejándose más a un modelo minero extractivo. Argentina era un país productor de alimentos, ahora es un país productor de forrajes.

### Por una gastronomía más ética

Sin soberanía alimentaria no hay gastronomía posible. La soberanía la ejercen los sujetos y las vigilan los estados. El derecho a la alimentación proclamado en la ONU, incluye la libertad del sujeto a elegir y disponer libremente de alimento, tanto en cantidad como en calidad<sup>5</sup>. La cocina es un bien cultural patrimonio de la humanidad. La alimentación y la relación del hombre con la naturaleza forman parte de un contexto de permanente intercambio histórico y social, que varía sustancialmente de una cultura a otra. La evidencia de esta diversidad cultural es un valor que hay que proteger y respetar.

Es hora entonces, de modificar los paradigmas.

Primero defendiendo el derecho a disponer libremente de la totalidad de la biodiversidad alimentaria; hay alimentos que están en vías de extinción, si ya no se extinguieron, producto de antojadizas y mezquinas políticas económicas que favorecen el desarrollo de sistemas como el de la soja.

Menos de treinta plantas proporcional el noventa y cinco por ciento de la nutrición mundial; desde principios del siglo XX América ha perdido el noventa y tres por ciento de sus productos agrícolas: Europa el ochenta y cinco por ciento. El proyecto de investigación *Millennium Ecosystem Assessment* lanzado por la ONU en 2001, y en el que han trabajado unos mil trescientos científicos a nivel internacional, presentó los resultados sobre el estado de salud del ambiente terrestre en marzo de 2005: uno de los datos sobre los que concuerdan los

estudiosos es que la mayor causa de contaminación y destrucción de ecosistemas y biodiversidad es el sistema de producción y distribución de alimentos.

Los profesionales de la cocina debemos comprometernos a apoyar de modo incondicional a agricultores, ganaderos, pescadores, etc., para contribuir a fomentar una explotación más racional y sostenible del medio natural.

*Bueno, limpio y justo*<sup>6</sup> son los tres adjetivos que definen de forma elemental las que tiene que tener un alimento para responder a las exigencias de estos nuevos eco-gastrónomos. No ya un grupito de comilones egoístas y despreocupados por su entorno y normalmente pertenecientes a una *élite* pudiente, sino individuos concientes de poder incidir, con sus opciones, en el mercado y, consiguientemente, en la producción alimentaria.

Bueno, es decir relativo a la sensación de placer que se deriva de las cualidades organolépticas de un alimento, pero también de la compleja esfera de sentimientos, recuerdos e implicaciones de identidad derivadas del valor afectivo del alimento.

Limpio, es decir producido sin estresar a la tierra, dentro del respeto a los ecosistemas y al medioambiente.

Justo, que equivale a conforme con los conceptos de justicia social en los ambientes de producción y comercialización.

Toda la actividad del prestigioso movimiento Slow Food en el mundo, se inspira hoy en este sencillo eslogan que se identifica con una nueva definición del concepto de calidad y cambia los principios de la gastronomía, adecuándolos a los desafíos de nuestro tiempo.

*Slow Food* es una organización eco-gastronómica sin fines de lucro que celebra los placeres de la mesa, promueve la educación del gusto, defiende la biodiversidad, conecta pues a productores y consumidores (co-productores) responsables para con el medio ambiente.

Porque la estética no es posible sin la ética... y la ética en la gastronomía no sólo pregona el buen trato hacia clientes, sino que incluye a su personal, a los proveedores y al medio social donde está inserto, también llamado comunidad. Algunos de sus aspectos más amplios se los denomina "responsabilidad social empresaria", protegiendo y compatibilizando intereses comunes a todos los sujetos actores. La velocidad nos ha encadenado, todos somos presa del mismo virus: la *fast life*, que conmociona nuestros hábitos, invade nuestros hogares, y nos obliga a nutrirnos con la *fast food*. Sin embargo, el *homo sapiens* debe recuperar su sabiduría y liberarse de la velocidad que lo puede reducir a una especie en extinción. Por lo tanto, contra la locura universal de la *fast life*, se hace necesario defender el tranquilo placer material. Contrariamente a aquellos, que son los más, que confunden la eficiencia con el frenesí, proponemos como vacuna una adecuada porción de placeres sensuales asegurados, suministrados de tal modo que proporcionen un goce lento y prolongado.

Comencemos desde la mesa con la *slow food*, contra el achatamiento producido por la *fast food*, y redescubramos la riqueza y los aromas de la cocina local.

Si la *fast life*, en nombre de la productividad, ha modificado nuestra vida y amenaza el ambiente y el paisaje, la *slow food* es hoy la respuesta de vanguardia.

Y esta aquí, en el desarrollo del gusto y no en su em-

pobrecimiento, la verdadera cultura, es aquí que puede comenzar el progreso con un intercambio internacional en la historia, en los conocimientos y proyectos.

El *slow food* asegura un porvenir mejor.

El *slow food* es una idea que necesita de muchos sostenedores calificados, para que este moto (lento) se convierta en un movimiento internacional, del cual el caracol es el símbolo.

#### Notas

<sup>1</sup> Muchnik, Mario. (1994). *Para los Amantes de la Cocina*. Madrid: Aguamarina. Grupo Amaya S.A. ISBN: 84-7979-263-9

<sup>2</sup> Farson, Richard. (1998). *Administración de lo Absurdo*. México DF: Prentice Hall Hispanoamericana. ISBN: 968-880-866-0.

<sup>3</sup> Juan Pablo II, Carta Encíclica *Redemptor hominis*, 1979, n. 16

<sup>4</sup> Bruera, Matías. (2006). *La Argentina Fermentada. Vino, alimentación y cultura*. Colección Diagonales. Buenos Aires: Paidós SAICF. ISBN: 950-12-0516-9

<sup>5</sup> ONU. *Declaración Universal de los Derechos Humanos*. 10/12/1948. Nueva York. EE.UU.

<sup>6</sup> Petrini, Carlo. (2005). *Buono, pulito e giusto*. Torino: Gli Struzzi. Einaudi. ISBN: 978-84-968130-52

## Saquen una foto. Evaluación de los aprendizajes en fotografía

Hernán Alejandro Opitz

*Jamás he tomado la foto que tenía intención de tomar. Siempre son mejores. O peores.*

Diane Arbus

Uno de los aspectos más álgidos que se presenta en la didáctica fotográfica es, precisamente, el de la evaluación. Ya en una comunicación anterior<sup>1</sup> me refería a ello desde una perspectiva estructurante. Durante años, se ha establecido a través de la práctica empírica, producto del espontaneísmo, magistral corolario de la autodidaxia motivada por la ausencia de espacios institucionalizados dedicados a la formación académica (de grado) en el campo de la fotografía, que el único instrumento examinable válido era la foto. Se ha hecho un uso y abuso de este recurso, y se lo ha pauperizado como tal, dado que generalmente la evaluación se centra exclusivamente en los aspectos formales de la imagen. El proceso que determina la aprobación o reprobación por parte de dicho docente, está basado en el análisis, casi inconsciente y automático, de tres factores altamente subjetivos: sintácticos, morfológicos, y estéticos.

Por lo tanto se presentan inmediatamente, aquí y ahora, una serie de interrogantes: ¿Qué debería evaluar un docente de fotografía, de un estudiante de dicha disciplina? ¿Qué es lo que se evalúa? ¿Qué instrumento de evaluación mensurable, no subjetivo, no antojadizo, puede emplear? Este grupo de interrogantes puede incluso, transformarse por oposición, en argumentos para la crítica y cuestionamiento de la práctica docente concreta dentro de la disciplina.