

Simposi *Estètica gustatòria: reptes i realitats*¹

Coordinat per JÈSSICA JAQUES PI

Professora Titular d'Estètica i Teoria de les Arts
Departament de Filosofia de la UAB

jessica.jaques@gmail.com

Resum: El simposi *Estètica gustatòria: reptes i realitats* es desenvolupà el dimecres 25 de novembre de 2016, i presentà una dotzena de contribucions a aquesta flamant disciplina filosòfica de caire altament indisciplinat, segons la designació de Jacques Rancière. Les contribucions, recollides en les pàgines que segueixen, són realitzades per membres d'un grup de treball denominat *eBullició*, vinculat al Departament de Filosofia de la UAB i que es dedica a la docència (assignatures de grau i màster), recerca i publicacions en l'estètica focalitzada en l'ús no metafòric del gust i en les pràctiques gastronòmiques.

Paraules clau: Estètica gustatòria, Estètica aplicada, Filosofia del menjar, Filosofia de la gastronomia, ús no metafòric del gust, *eBullició*.

Symposium Gustatory Aesthetics: Challenges and Realities

Abstract: The symposium *Estètica gustatòria: reptes i realitats* (Gustatory Aesthetics: Challenges and Realities) was held on Wednesday, November 25, 2016 and it presented a dozen of contributions to this new and highly *undisciplined* (following Jacques Rancière's term) branch of philosophy. The contributions collated on these pages were made by members of a workgroup called *eBullició*, linked to the Department of Philosophy of the UAB and dealing with education (Bachelor and Master degrees), research and publication on aesthetics focused on the non-metaphoric use of taste and on gastronomic practices.

Keywords: Gustatory Aesthetics, Applied Aesthetics, Philosophy of food, Philosophy of gastronomy, non-metaphorical use of taste, *eBullició*.

1. Aquest article ha estat possible gràcies al suport del *Ministerio de Economía y Competitividad* al Projecte de recerca FFI2012-32614 (IP: Gerard Vilar): *Experiència estètica i investigació artística: aspectes cognitius de l'art contemporani*.

1/ Les raons de l'estètica gustatòria a Catalunya

JÈSSICA JAQUES i GERARD VILAR

Professors d'Estètica i Teoria de les Arts, Departament de Filosofia UAB

L'estètica gustatòria és la teoria del gust en el seu ús no metafòric i vinculada estretament a les pràctiques gastronòmiques, tinguin o no una dimensió artificialada. És una disciplina indisciplinada segons els termes rancierians², atès que s'ubica en una intersecció entre la filosofia, l'antropologia, el disseny, les arts, els estudis culinaris i gastronòmics, la història de l'art, la química, la literatura, i alguns altres àmbits del coneixement i la pràctica estètica. La dimensió expansiva de la gastronomia a Catalunya de les darreres dues dècades, fins a convertir-se en una de les referències culturals, estètiques i turístiques del país, ha anat acompanyada en els darrers anys per l'interès en l'estètica gustatòria, d'una manera inimaginable per als departaments universitaris fins fa ben poc.

Les raons d'aquest interès, a més d'una qüestió de proximitat amb pràctiques gastronòmiques prou revolucionàries com per alterar el panorama internacional, són, al nostre entendre, tres. D'una banda, el mal envelliment del vocabulari i de l'argumentari de l'estètica tradicional, de llosca adaptació a les pràctiques contemporànies. D'una altra, la comprensió que la recerca filosòfica respecte a les pràctiques estètiques ha d'indagar prioritàriament en les afinitats i disrupcions dels processos creatius que poden servir per relatar el nostre present. En tercer lloc, que les pràctiques gastronòmiques poden generar nous paradigmes en la reflexió sobre el nostre present estètic, atès que, en donar prioritat a la corporeïtat, als sentits blasmatats per la tradició, a la performativitat i a allò efímer, a la relacionalitat del comensal i a la construcció de l'esfera pública en les comunitats presencials i virtuals³, poden definir-se com a *contemporànies* amb un grau d'autoconsciència i convicció més elevat que la majoria d'altres pràctiques estètiques actuals.

És per aquestes raons que el Departament de Filosofia de la UAB ha impartit des del curs 2013-14 una assignatura de grau i un itinerari de màster i doctorat⁴ dedicat a l'estètica gustatòria en la seva dimensió d'estètica aplicada, i ha generat alguns textos i plataformes per als debats internacio-

2. Jacques RANCIÈRE, «Penser entre les disciplines. Une esthétique de la connaissance». *In-aesthetik* n. 0 (2006), «Theses in contemporary art», 9-10.
3. Vegeu Marketa DOLEJŠOVÁ, «A Taste of Big data on the Global Dinner Table». *Journal of Artistic Research* 9, 2015: <https://www.researchcatalogue.net/view/57801/58140>
4. El programa de l'esmentada assignatura de grau es pot veure aquí: https://ddd.uab.cat/search?ln=ca&sc=1&p=estetica+gustatoria&f=&action_search=Cerca&c=matcur&c=llicol&c=docrec&c=pubper&c=artinf&c=jorcon&c=docgra&c=multimedia&c=fonper; el programa de l'assignatura de màster: <http://eina.cat/ca/postgraus/master-oficial-ees-master-universitari-de-recerca-en-art-i-disseny>.

nals⁵ sobre la qüestió. Els companys de viatge en aquestes noves maneres de tastar els problemes filosòfics són tan aviat pensadors de la tradició com ara Voltaire, Hume, Kant, Hegel o Brillat-Savarin, com també contemporanis, entre els quals convé esmentar Michel Foucault, Michael Onfray, Carolyn Korsmeyer, Yuriko Saito, Barry Smith o Nicola Perullo.

Els textos que es presenten a continuació, que resumeixen les principals contribucions al simposi *Estètica gustatòria: reptes i realitats*, donen raons polifòniques que especifiquen les anteriors. Així, s'atenen les coincidències i disrupcions entre la investigació artística i la gastronòmica, en el cas de l'aportació de Laura Benítez i de Clara Laguillo; es desplaça la pregunta *Was heißt denken?* cap a l'acte de menjar, en el qüestionament de Yaiza Bocos, i es disposa la pregunta pel criteri en el tast del vi en el text d'Artur Muñoz; s'estudia el vincle entre el procés creatiu de la gastronomia i el de la prosa, en el text de Joan-Carles Tortosa, i entre el llenguatge no proposicional de la gastronomia i el discurs, en la contribució de Bàrbara Bayarri; es debat el vincle entre el procés creatiu de la música i de la gastronomia en els textos de Sergi Vidal i Marina Hervàs; es proposa una narrativa no habitual de l'obra de Joan Brossa en la contribució d'Anais Muñoz —membre del col·lectiu *Gust indisciplinat*—, i es pregunta pel perquè de la importància de Japó en la gastronomia contemporània, en la intervenció de Pol Lucas. Finalment, en les reflexions de Vera García i Pilar Talavera, es disposen moltes de les reflexions anteriors en termes de pràctiques performatives dutes a terme al si del Congrés.

2/ Filosofia de la investigació artística i gastronòmica

Laura Benítez (Doctora en Filosofia, UAB) i Clara Laguillo (Doctoranda en Filosofia, UAB).

Per abordar la pregunta sobre si hi ha una possible confluència entre la investigació artística i la investigació gastronòmica, partirem de la proposta de Henk Borgdorff de re-formular la tricotomia presentada anteriorment per Christopher Frayling a l'article «Investigacions en Art i Disseny» (1993) a l'entorn de la recerca artística. A l'article, Frayling plantejava una tricotomia que dividia la recerca artística en tres tipus: recerca dins de l'art, recerca per a l'art

5. Ferran ADRIÀ – Jèssica JAQUES, «For an Applied Philosophy of Gastronomy». *Cosmo* 6 (2015): 163–172; Marco BELLONZI – David CASACUBERTA, <http://gulalab.org/>; Jèssica JAQUES, «Main Issues in Gustatory Aesthetics». *Cosmo* 6 (2015): 173–189; Jèssica JAQUES, «Food (Aesthetics of)», *Oxford Encyclopedia of Aesthetic*, second edition (2014); Clara LAGUILLO, – Diego REY (Eds.), «CocinarTE», *Nomade* 5, <http://www.espacionomade.com/>; Gerard VILAR, *Desartització. Paradojas del arte sin fin*, Salamanca: EUSAL, 2010.

i recerca a través de l'art. Borgdorff⁶ pren aquesta tricotomia i la re-formula proposant la divisió en recerca *sobre* les arts, recerca *per a* les arts i recerca *en* o mitjançant les arts.

Centrant-nos en aquesta darrera, la recerca en les arts, proposem una anàlisi de pràctiques artístiques on la figura del comensal és l'eix fonamental que connecta la recerca artística, l'estètica gustatòria i la recerca gastronòmica. Projectes com *Living and Semi-living systems as food* de Tissue Culture & Art⁷, no només ofereixen espais per pensar la dilució entre art(s), ciència(es) i tecnologia(es), sinó que permeten l'accés a un terreny fronterer amb el de la pràctica culinària i un espai compartit entre aquesta darrera i la pràctica d'investigació en el territori artístic.

En aquest terreny, el comensal és una figura activa que esdevé nexa d'unió i de sentit a través d'almenys tres espais d'anàlisi: d'una banda, la noció del gust sensitiu i també metafòric; en segon lloc, i partint dels plantejaments teòrics de l'estètica relacional de Bourriaud i de l'emancipació de l'espectador de Rancière, la idea d'experiència activa del comensal que ens porta a una aproximació a l'audiència de les propostes artístiques performatives; i, en darrer lloc, l'experiència del cuiner/performer durant la creació, que és assimilable als processos de recerca en les arts, en el seguiment de la terminologia proposada per Borgdorff, on el desplegament dels llenguatges no convencionals que apel·len als sentits són indissociables del seu potencial cognitiu.

En resum: partint de l'anàlisi d'un projecte que és artístic, científic i, en cert sentit culinari, com *Semi-living systems as food*, podem traçar un recorregut invers que, entre d'altres, pot donar resposta a algunes de les preguntes sobre el sentit de l'aproximació de l'art a la cuina en els darrers anys.

3/ Què significa menjar?

YAIZA BOCOS

Estudiant del Màster de recerca en art i disseny, EINA–UAB.

Preguntar-se pel menjar és preguntar-se per un lloc inestable, una cadena de plectes en la qual és difícil establir el límit entre subjecte i objecte, individu i societat, acció i conseqüències. L'intent de distinció es pot considerar, encara, un primer pas per descobrir les complexitats que s'amaguen dins el nostre ingerir quotidià.

En menjar, l'individu instaura un joc que esborra el límit del seu cos i de si mateix en relació amb allò que rep: ho incorpora, ho transforma en ell mateix. Es tracta d'una acció performativa que instaura una realitat (menjar/

6. Henk BORGdorff, *The Conflict of Faculties*. Leiden U.P., 2012, 37 s.

7. <http://lab.anhb.uwa.edu.au/tca/>

comensal) a través de la qual l'individu es va conformant. Les condicions en les que es dona aquesta situació suposen que el «jo menjo» (és a dir, el «jo incorpore al meu propi cos») integri no només elaboracions, sinó una manera de ser social. L'individu s'expandeix cap a les conseqüències de la seva acció. Aquestes són múltiples: des de la celebració cultural de la vida que està en diàleg amb ella (mengem quelcom viu per a la vida), fins a la construcció d'una natura pròpia (un paisatge comestible postnatural), passant per les relacions de poder que es defineixen en això (únicament es menja allò que podem conquerir, parafrasejant Peter Kubelka). En l'acció de menjar, s'integren i instauren al mateix temps aquestes conseqüències dins el propi cos, provocant que l'acció es converteixi en acte: suposa la realització d'una potencialitat anterior o, vist d'una altra manera, estableix una realitat específica ja programada. Segons la manera de menjar, es generen unes conseqüències planejades gràcies a la qualitat performativa de l'acció. On acaba, doncs, l'acció, i on comença la seva conseqüència? No és, potser, aquesta, a la vegada, la seva causa?

Allò designat com a límits apareix en tant que elements de distinció però també de vincle: el tast defineix el menjar i el comensal com a tals i els converteix en correlatius indissociables. Aquesta relació de correlativitat que imposa l'acte de menjar ha traspassat la història humana: va fondre en la ingesta de l'hòstia la santedat de Déu i el creient; en la del producte, la indústria alimentària i el consumidor. Definitivament, menjar és un acte carregat de responsabilitats polítiques: el comensal es va formant a si mateix en la mesura que va formant el seu voltant i la societat.

4/ El tast del vi i el paradigma de la representació

ARTUR MUÑOZ

Professor de Creació Visual a EINA–UAB, Doctorand del Departament de Filosofia, UAB.

Al nostre país consumir vi és quelcom usual. Nosaltres, però, no som experts i de vegades ens sentim incòmodes per no apreciar-ne certes característiques. En aquest sentit el món vi s'assembla molt al món de l'art. Per tal d'apreciar el vi fem tasts on els experts discerneixen característiques de color, d'olor i de gust. Curiosament, els no experts entenem i discernim ràpidament les qualitats de color i de gust. Ara bé, quan arriba el moment d'olorar-lo comencem a tenir problemes. Els experts aquí són contundentment superiors a la resta; distingeixen l'olor de fruita, l'olor de vegetal, la de flors, d'espècies, balsàmiques, empireumàtiques, d'animals, de minerals o de substàncies químiques.

Tots hem sentit que en el tast del vi hem de trobar certes olors. He sentit experts declarant a tort i a dret que, del vi, el que els interessa és el d'olor de fruita. De fruita?! És que el vi té alguna capacitat de representació màgica més enllà d'allò que sembla raonable? Si el que és interessant del vi és la frui-

ta, per què no copegem sucs de fruita i ens deixem de complexos processos de fermentació?

Per comprendre la situació posaré l'accent en dos punts. D'una banda crec que el llenguatge no té paraules que descriuïn les característiques de les olors. Dels Ferraris, les roses i els llavis sabem que tenen en comú el vermell, mentre que per parlar d'olor sempre ho fem des de la referència a alguna cosa. Els vins, per tant, no fan olor *de* fruita sinó que fan olor *com si fos de* fruita.

D'altra banda, considero que el problema també rau en el fet que hi ha molt arrelada la idea de la referència. El filòsof Nelson Goodman sosté que l'art sempre representa alguna cosa: allò que veiem, allò que imaginem o allò que és. L'art segons funciona com un símbol que representa, expressa, connota o exemplifica⁸.

La meua professió em porta a pensar que la major part de la població catalana en termes d'art visual està ancorat —en termes de Danto— a un paradigma mimètic. L'art ha de ser representació o —si no entenem el que veiem— expressió; s'empara la idea que una caixa de supermercat o una llauna plena dels excrements d'un artista, exemples d'elles mateixes, mai pot ser art.

El vi és un símbol, sí, però d'ell mateix. Cada vi és un exemple del que un vi és amb valor per si mateix. Per apreciar-lo, el nostre vocabulari té mancances i utilitzem la idea de referència mitjançant símbols —les paraules—. Alhora, el paradigma de la representació és encara tan present que davant el problema del llenguatge desplaçem l'interès gustatori de l'exemplificació a la representació.

Afecta tot això el tast del vi? No. La meua discreta aportació potser pot ajudar a comprendre de què i com parlem quan parlem de tastar vi.

5/ Filosofia de la literatura: gastronomia i prosa

JOAN CARLES TORTOSA
Llicenciat en Filosofia, UAB.

L'estudi de les relacions entre cuina i literatura permet adoptar diferents perspectives sobre quines poden ser les relacions entre la prosa i gastronomia en un context caracteritzat pel procés d'artificiació⁹ de determinades pràctiques culinàries que fa repensar el vincle entre els fogons i l'escriptori.

8. Aquesta contribució té un deute genealògic amb les consideracions que Nelson Goodman fa respecte als tastadors de sidra a *Ideal and Idols: Essays on Values in History and Art*. London: Phaidon, 1968.

9. Un tret definitori de l'anomenada *research cooking* és la tendència a l'artificiació de les seves creacions, amb una creixent autoconsciència del cuiner d'estar compartint un determinat mode de fer amb coincidències amb artístic. La cuina esdevindria, per a ells,

Habitualment la relació entre prosa i gastronomia ha estat instrumental. De fet, és freqüent el recurs a les referències gastronòmiques en la literatura universal on aquelles esdevenen un recurs literari. En un segon àmbit, la relació és d'intersecció entre la cuina i la ciència o la tècnica. Així, trobem el *Llibre de Coch*¹⁰, primer receptari i un dels manuals de tècniques de cuina més influents d'Europa occidental. En tercer lloc, la literatura assagística i filosòfica; així, les reflexions sobre el gust en l'obra de Plató, Aristòtil, Hume i Kant esdevenen marc teòric per poder pensar la qüestió gastronòmica. Destaquem aquí la *Physiologie du goût, ou méditations de gastronomie transcendental* de Brillat Savarin¹¹ o l'obra de Jean François Revel¹², de Carolyn Korsmeyer y de Nicola Perullo, així com la de Denise Gigante, que ha desenvolupat la història del gust des d'una vessant literària¹³. A les nostres contrades els exemples més lúcids de la confluència de prosa i gastronomia han estat els ben coneguts de Josep Pla, Néstor Lujan i Manolo Vázquez Montalbán. I potser alguns menús gastronòmics escrits que tracten de fer confluïr llenguatge culinari no proposicional i llenguatge proposicional en l'enunciació d'idees estètiques que recordin que la llengua és l'òrgan tant de la parla com de la degustació¹⁴.

6/ Discurs i creació gastronòmica

BÁRBARA BAYARRI

Estudiant del Màster de recerca en art i disseny, EINA–UAB.

Allò creatiu, lligat a un sistema capitalista de producció, ha mostrat en general certa predilecció per allò visual. Sent part d'aquest sistema, la gastronomia ha sabut aprofitar l'oportunitat de generar noves relacions respecte d'allò

un mitjà de comunicació similar a l'art (Vegeu Jèssica JAQUES, «Food», *Encyclopedia of Aesthetics*, Oxford University Press, 2014, 64). Vegeu també Gerard VILAR, *Desartització. Paradojas del arte sin fin*. Salamanca: EUSAL, 2010.

10. *Libre de doctrina per a ben servir de tallar y de l'art de coch; ço és de qualsevol manera de portage isalses. Compost per lo diligent mestre Robert, coch del serenissimo senyor Don Ferrando, rey de Nàpols*, editat per Rupert de NOLA el 1520.
11. Jean Anthelme BRILLAT-SAVARIN, *Physiologie du goût*. Paris, Gabriel de Gônet Editeur, 1846.
12. Jean François REVEL, *Un festin en paroles. Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*. Paris, Tallandier, 1979.
13. Denise GIGANTE, *Taste, a Literary History*. Yale University Press, London, 2005.
14. Veure el curs realitzat a l'Institut d'Humanitats la primavera de 2016, titulat «Pensar amb la llengua i el paladar»: <http://www.cccb.org/ca/activitats/fitxa/pensar-amb-la-llengua-i-el-paladar/223208>. Vegeu també José Luis SUBIES, «Lenguaje gastronómico: concepto y representación. Tres notas», *Disturbis*, número 12: http://www.disturbis.esteticauab.org/DisturbisII/Indice_12.html, 2012.

sensible i fer-ho en diàleg amb altres disciplines. S'enforteixen d'aquesta manera els vincles entre creativitat i sensibilitat per oferir uns discursos que cal entendre en termes d'expansió, atesa la capacitat d'estendre allò sensual més enllà de la visió fins a un punt de trobada amb les operacions mentals. Aquesta trobada és el lloc, al meu entendre, en el qual s'esdevé el discurs gastronòmic com a impulsor de la creació. En constant tensió i relació amb discursos d'altres àmbits del pensament —disciplinats o no— i que cal entendre com un diàleg sense superposicions.

L'ús dels llenguatges en les creacions ha generat un marc discursiu al qual les paraules i les idees que conformen el relat culinari no es donen després de la pràctica sinó en aquesta. Això ho veiem reflectit, per exemple, en un ordre innovador respecte a la narració de l'experiència gastronòmica afavorit pel discurs. Per exemple, quan en *elBulli* un comensal degustava trenta-cinc plats ho feia com a part d'un relat articulat en capítols, com ara *snacks a la terrassa* o *avantpostres* que assenyalaven una manera concreta de llegir aquesta experiència. L'activitat del comensal no se submergia tan sols en la fisicitat implicada, atès que l'atmosfera generada donava motiu a entrar, jugar i crear en un lloc on pensar, a més de sentir, i això era part de l'experiència. El discurs instrumentalista no era suficient en aquest context, atès que no es buscava tan sols el registre de les pràctiques o propiciar-ne la reflexió, sinó que també s'estaven generant noves formes de mirar i, amb elles, nous conceptes.

Els discursos i les pràctiques gastronòmiques contemporànies estan íntimament relacionats, en tant que les praxis que esdevenen en les creacions són indivisibles del pensament que les acompanya. De manera que els discursos emergents des d'aquest fet pensant habiten en un espai de reflexió privilegiat per tractar qüestions que ens preocupen avui —i no solament respecte a allò culinari—, com podria ser la rellevància gnoseològica del llenguatge no proposicional. La contínua resignificació, la creació de nous territoris en l'àmbit culinari, sensorial i conceptual, les interconnexions amb altres escenaris de pensament i la capacitat d'interpel·lar aquell qui s'aproxima, són exemples del caràcter contemporani que defineix al discurs gastronòmic a l'actualitat.

7/ Quan la cuina troba la música

SERGI VIDAL LAGÉ

Estudiant de Grau de Musicologia UAB, músic i cuiner.

A causa dels canvis succeïts en la *haute cuisine*, i també com a conseqüència de l'evolució de la *nouvelle cuisine*, la música ha exigut una aproximació artística respecte d'aquesta disciplina artística. Entenc que l'aproximació interdisciplinària entre la gastronomia i la música es troba en la seva infantesa, però ja genera paradigmes estètics que entrellacen amb els camps de l'estètica gustatòria, la filosofia, la psicofisiologia, la psicologia cognitiva i la semiologia.

Una investigació pertinent podria elaborar-se a partir de l'estudi de dos casos, seleccionats pel seu rerefons teòric i per l'òptima valoració dels seus resultats. D'una banda, la música que va relacionada amb la cuina del restaurant *elBulli*, l'autor de la qual és Bruno Mantovani i, d'una altra, la música relacionada amb la cuina del restaurant *Mugaritz*, l'autor de la qual és Felipe Ugarte. Les obres, respectivament, són: la composició de *Le livre des illusions*, de caire programàtic¹⁵; i *Mugaritz BSO*, un projecte en format musical, documental i visual¹⁶.

La recerca s'adreçaria a l'observació dels processos de creació, ja siguin compositius o culinaris. Per tant, donarien a entendre una aproximació en el resultat final un cop els processos creatius s'han elaborat, tant qualitativament, a l'hora d'entrevistar els creadors, com analíticament, a l'hora d'analitzar les obres.

Finalment, remetent a l'estètica gustatòria, serien indispensables les aportacions sobre el terme i l'estàndard del gust per part d'autors clàssics com David Hume amb *Standard of Taste*, Jean Brillat-Savarin amb *Physiologie du goût* o bé Immanuel Kant amb *Kritik der Urteilskraft*. Així mateix, per considerar semànticament música i gastronomia caldria considerar, en intensitats diferents, Eero Tarasti, Charles Seeger i Theodor Adorno.

8/ Música contemporània, cuina i menjar

MARINA HERVÀS

Doctoranda Departament de Filosofia, UAB; violinista i musicòloga.

La investigació sobre la relació entre música i cuina estudia com s'estableixen els nexes entre el llenguatge i el procés creatiu d'ambdues. Sembla que podríem establir una triple divisió en aquesta relació. Primer, el cas en el qual la cuina apareix circumstancialment en la música. Segon, allà on la música pren com a material elements de la cuina, ja siguin estris o aliments. Tercer, el cas on s'explora la convergència de la música contemporània amb les noves tècniques gastronòmiques.

Trobem exemples del primer grup en moltes èpoques. Alguns dels més coneguts són les escenes de sopars o dinars en l'òpera on, en realitat, l'àpat és simplement el context per a altres finalitats. També trobem exemples en la música no acadèmica com cançons que tenen per lletra una recepta: *La cumbia del mole*, de Lila Downs o aquelles on l'aliment és un moment metafòric, com *Morena mía*, de Miguel Bosé.

15. Vegeu nota 18.

16. Vegeu nota 19.

Exemple del segon grup és l'*Orquestra dels vegetals*¹⁷, de Viena. Construïen els seus instruments amb aliments que compren al mercat de la ciutat. Això seria interessant si, com sembla que intenta Diego Stocco, provessin de trobar el so propi d'aquests aliments en lloc d'acostar-los als sons ja existents dels instruments tradicionals¹⁸. Un problema semblant té J. Viewz, que utilitza la tecnologia MakeyMakey amb verdures¹⁹. El Makey Makey es pot connectar a qualsevol cosa i el resultat és el mateix, així que l'aliment no aporta gaire²⁰.

L'últim punt es divideix en tres. Per una banda, el que considero que és una revisió de la música programàtica, el cas de B. Mantovani amb el seu *Livre de les illusions*²¹, que tracta de plasmar la seva experiència gastronòmica receptiva dels trenta-cinc plats del menú de *elBulli*. D'altra banda, *BSO Mugaritz* i *Plat de Jour*, de M. Herbert²²; tots dos treballen des de la gravació de camp. Per últim, el grup *Food* i el seu CD *Molecular gastronomy*²³, que prova de traduir musicalment tècniques de cuina contemporània.

No podem donar abast aquí als motius de la discussió, però sembla que cal encara molt de recorregut per tal que es pugui parlar d'un món compartit o, com a mínim enriquit entre ambdues disciplines. Encara regna el fetixisme del material, com hem vist en el segon grup, i una comprensió pobre d'allò que la nova gastronomia aporta. Potser el camí a seguir seria el que pensa de forma conjunta l'experiència del temps i el material en ambdues pràctiques estètiques.

9/ Joan Brossa: una mirada cap a l'estètica gustatòria

ANAÏS MUÑOZ

Graduada en Història de l'Art, UAB; Estudiant del Màster de recerca en art i disseny, EINA-UAB.

Des del col·lectiu *Gust Indisciplinat* (format per Bàrbara Bayarri, Anaïs Muñoz i Sergi Vidal) plantegem la possibilitat de pensar l'obra poètica de Joan Brossa en termes d'estètica gustatòria. Aquesta relectura pretén un desplaçament de la mirada des de la que s'han estudiat els poemes visuals i els poemes objecte del poeta català. La recerca se centra tant en aquells poemes

17. <http://www.vegetableorchestra.org/>

18. <http://www.diegostocco.com/>

19. <https://www.youtube.com/watch?v=xvmTav3SYsc>

20. <http://www.makeymakey.com/>

21. <http://www.brunomantovani.com/fr/oeuvres-fiche.php?cotage=28729>

22. <http://www.platdujour.co.uk/index.php> i també <http://www.mugaritzak.es/mugaritzak-bso-en-itunes/>

23. <http://www.runegrammofon.com/artists/food/rcd-2069---food-molecular-gast/>

que contenen iconografia alimentària com en altres on apareix l'imaginari gastronòmic, que són emprats com a referents a l'hora de plantejar les creacions gastronòmiques del col·lectiu.

Destaquem que la utilització dels aliments en aquests poemes no és gratuïta, sinó que l'aliment representa alguna cosa que no és l'aliment en si, però que en ell es conté i és això el que ens va fer veure la possibilitat de relacionar-lo amb una disciplina emergent i contemporània. A partir d'una recerca documental dels poemes brossians, proposem tota una sèrie de creacions gastronòmiques que tenen com a fonament el concepte de variació i que es presentaran en el marc d'una degustació, tot posant en qüestió quelcom visual per mitjà d'allò gustatiu, alhora que es proposarà una nova apertura des d'on entendre l'obra i l'imaginari brossià. El que es pretén és una reivindicació de la poesia brossiana i de les possibilitats d'estudi que permet per donar-li visibilitat i capacitat d'expansió més enllà dels silencis del relat hegemònic de la història de l'art català.

La degustació necessita d'una participació màximament implicada dels convidats, que passen de ser mers espectadors a ser concebuts com a participants-comensals. La seva implicació és necessària per al desenvolupament del simposi, sent aquest una acció performativa que es proposa des de la no-jerarquia dels sentits i també des de la teoria contemporània relacional. L'experiència dels participants podrà ser compartida al col·loqui posterior a la degustació, destinat al diàleg, a aportar noves formes de mirar, però, sobre tot, a tastar Brossa.

10/ Per què Japó a la gastronomia?

POL LUCAS

Estudiant de Grau en Filosofia, UAB.

Identificar l'essència de la cuina d'un indret precisa no només de l'anàlisi dels seus ingredients, sinó que reclama conèixer què ha passat en aquell lloc. Els canvis poden estar motivats per tota una sèrie de motius: polítics, guerra, fam... però, quan trobem uns canvis fonamentats en la més pura apreciació estètica?

Mitjans del segle XVI, Japó. *Sen no Rikyū*, el pare de l'actual cerimònia del te, va decidir canviar per complet el que s'entenia en aquell moment amb una cerimònia del te. La metodologia que es feia servir no tenia sentit ni amb el que ell entenia com a una cerimònia del te, ni amb els principis budistes que, com a monjo, volia divulgar arreu del Japó.

Aquesta recerca d'una austeritat material i d'una immersió en l'enteniement s'hauria quedat en no res si no hagués estat per la seva rellevància històrica. Fou aquesta intenció estètica la que portà la cuina japonesa a convertir-se en allò que és ara: profundament estètica, gràcies a l'atenció al que

segueix. Aquest tipus d'experiències es basen en el flux constant d'elements, on res està acabat, res és perfecte, ni en l'experiència personal —única i ir-repetible del moment viscut—, ni en —per exemple— les irregularitats que acompanyen les peces de la vaixel·la. És la temporalitat del moment que no es podrà repetir, és el no poder-se banyar dues vegades al mateix riu; és el no poder beure dues vegades el mateix te. El mateix esdeveniment no s'extingeix quan formalment s'ha acabat, sinó que s'expandeix al poder de la paraula; als altres, actualment a través de la xarxa, anteriorment en el boca-orella.

11/ *Àgape insípid*

VERA GARCÍA

Doctoranda en Filosofia, UAB.

L'*Àgape insípid* és un projecte d'investigació artística que es va originar a partir de la noció d'allò *insípid* desenvolupada pel filòsof i especialista en llengua i cultura xinesa François Jullien²⁴. Es tracta d'un projecte constituït a partir d'una performance participativa el tema de la qual és allò *insípid* com a condició de possibilitat en la pràctica escènica, i manifesta una necessitat personal de l'autora d'aquest text —en tant que artista i investigadora en el camp de les arts performatives— de produir una hipòtesi de treball que permeti pensar possibles llocs d'intersecció i confluència entre diverses disciplines, siguin considerades artístiques o no.

La noció d'*insípid* a Occident ha estat associada a l'absència de gust, tot prenent una connotació negativa; no obstant això, a la Xina allò *insípid* té valor, transcendeix l'àmbit del gust i arriba a l'esfera artística, tot indicant un àmbit indeterminat (a mode de *chora* platònica) que possibilita qualsevol determinació.

L'*Àgape insípid* planteja una capacitat del cos d'esdevenir *no sàpid*, és a dir, de transformar-se en la seva indeterminació i desvetllar la possibilitat d'una multiplicitat de sentits a partir de l'articulació entre teoria i pràctica contemporànies. D'aquesta manera, es pot posicionar com a lloc de resistència davant la possibilitat de ser objecte de consum; aquesta resistència ve atorgada per la pròpia condició d'instabilitat que li dispensa la capacitat d'esdevenir sempre un altre.

L'*Àgape insípid* s'ha presentat a diversos espais, entre els quals hi ha l'Institut d'Humanitats, de Barcelona (CCCB)²⁵; la Fundació Antoni Tàpies, de Barcelona²⁶; el Centro Cultural de España, de Buenos Aires²⁷; el Campus

24. François JULLIEN, *Elogio de lo insípido, A partir de la estética del pensamiento chino*. Trad. Anne-Hélène Suárez. España: Siruela, 1998.

25. <http://www.cccb.org/ca/activitats/fitxa/pensar-amb-la-llengua-i-el-paladar/223208>

26. http://www.fundaciotapies.org/blogs/activitatsreactfeminism/?tribe_events=es-posible-un-cuerpo-insipido-hacia-una-experiencia-desde-la-practica-creativa-al-dialogo-con-la-teoria

d'Alimentació de Torribera, de la Universitat de Barcelona²⁸; el Teatre de la Universitat Autònoma de Barcelona; el Teatre General San Martín, de Buenos Aires²⁹ i el Centre Cívic Cotxeres Borrell, de Barcelona i, finalment, al IV Congrés Català de Filosofia. L'interès que ha despertat allò *insípid* va residir en el seu caràcter obert, que li permet entreteixir les fronteres de les diverses disciplines artístiques, qüestionant els preceptes de les mateixes i redistribuint allò pensable i allò sensible³⁰.

12/ *Vigilar i castigar. Un entremès filosòfic*

PILAR TALAVERA

Doctoranda en Filosofia, UAB.

Els *Entremesos* que proposo en les meves darreres pràctiques artístiques són peces híbrides que fan ús de diverses estratègies creatives contemporànies, tals com el vídeo i la performativitat. Així mateix, aquestes peces centren la seva atenció en l'ús del discurs com a fil conductor de l'experiència, sempre des de l'arbitrarietat de la prova, i fins i tot en alguns casos, des de la banalització dels textos teòrics discursius.

«Vigilar i castigar. Un *entremès* filosòfic», presentat en primícia al IV Congrés Català de Filosofia, tingué com a objectiu contraposar algunes idees del filòsof Michel Foucault amb un procés culinari com és el de preparar xocolata. Si a simple vista aquest experiment pot semblar arbitrari, es basa en l'observació de dos processos narratius particulars que tenen en comú un objectiu final: la construcció d'un producte a partir d'un mètode específic.

Aquesta narrativa s'estructura a partir de títols que simulaven el clàssic *Vigilar i Castigar* contraposant-los amb actes culinaris concrets. D'aquesta manera, el primer pas del vídeo, titulat *Fondre i Liquidar*, mostrarà l'acte de fondre els trossos sencers de xocolata, transformant la matèria de sòlid a líquid. Aquest acte breu constituïa la imatge que ens introduïa a l'inici del text, que tracta de la bogeria com un estat que és producte d'un procés de transformació, no tan sols en el subjecte, sinó també respecte dels diversos llocs que ha ocupat en l'imaginari col·lectiu al llarg de la història.

En el segon pas de l'*entremès*, *Escampar i Uniformitzar*, Foucault ens introdueix en el concepte de la tolerància occidental com a procés d'autoengany, referint-se precisament a com aquests supòsits són conduïts de forma

27. <http://www.cceba.org.ar/v3/ficha.php?id=1833>

28. http://www.ub.edu/campusalimentacio/es/noticies/Arte_y_creatividad_UAB.html

29. <http://complejoteatral.gob.ar/ver/rituales-de-pasaje/10007>

30. Jacques RANCIÈRE, «Pensar entre las disciplinas: una estética del conocimiento». Traduit del francès per Alejandro Arozamena. Publicat originalment en el número 0 de la revista *Inaesthetik* (juny de 2006).

sistemàtica, des de la diferència i l'alienació. Aquestes idees s'il·lustren a partir de la uniformització de la xocolata, un procés que s'aconsegueix a base de repetir un únic acte, de la mateixa manera que passa, a llarg termini, amb les polítiques d'exclusió, mantenint, tant en l'àmbit teòric com visual, la jerarquia de les relacions.

En conclusió, «Vigilar i castigar. Un *entremès* filosòfic» tingué la intenció d'experimentar a partir de la superposició de conceptes dispars: per una banda, les formes que es desprenen del discurs teòric propi de la filosofia occidental, i de l'altra, enfrontar el discurs a un procés culinari específic. De la unió d'ambdós sorgeixen, com a producte híbrid, una sèrie de peces efímeres en forma de xocolata, amb la intenció de generar una degustació teòrica i una discussió a partir del moment de participació col·lectiva.