



LA COMIDA PUEDE SER UNA FORMA DE ARTE: AARON MESKIN

**Hay falta de ética en la preparación de alimentos con ciertos animales*

**El investigador participó en la Cátedra Itinerante México-Reino Unido realizada en la UAM*



La comida puede o no ser una forma de arte con la que el ser humano se relaciona mediante la experiencia imaginativa y la interacción ética, sostuvo el doctor Aaron Meskin, investigador asociado en la Universidad de Leeds, al participar en la Cátedra Itinerante México-Reino Unido, realizada en la Casa Rafael Galván de la Universidad Autónoma Metropolitana (UAM).

Al ofrecer la conferencia Comida, arte y filosofía dijo que en principio “hablamos de los alimentos como arte, no del arte de los alimentos”, del cual hay muchas variantes, en especial las formas como se decoran platillos, estilos, texturas, además del culinario, que tampoco puede ser considerado como arte en sí mismo.

La comida puede crear representaciones, como las de las clásicas galletas estadounidenses de jengibre o las calaveritas de azúcar mexicanas, o ser reproducida en fotografías, pinturas y publicidad.

Hay ejemplos en que ésta se prepara con habilidades especiales y con técnicas específicas que podrían considerarse artesanales, como decorar un pastel, armar un sushi o preparar un buen taco, dijo el doctor en Filosofía por la Universidad de Rutgers.

Con los alimentos pueden crearse obras de arte, como la escultura en chocolate expuesta recientemente en Nueva York, una pintura elaborada con leche o una escultura de mantequilla o de azúcar, pero no son formas de arte independientes.

Es decir, la escultura de mantequilla es parte de un todo que la rodea, es arte que se sostiene de otro arte, pero ¿puede sostenerse por sí solo como la pintura? Y si es así ¿qué clase de valores detenta?, cuestionó Meskin.

Algunos filósofos que creen en los alimentos como formas de arte son escépticos acerca de que éste sea tan significativo como otros y lo consideran menor, argumentando que carece de una historia legítima y de antecedentes, además de que no es trascendente porque no permanece como la pintura o la escultura en piedra.

No obstante, aunque hay muchos otros modos de arte que tienen una limitada capacidad de representación eso no les quita la posibilidad de concebirse como tal y no los hace menos valorados.

Respecto de la imaginación del sabor y las modalidades sensoriales: visual, auditiva y táctil que intervienen al comer, subrayó que cuando uno lee una novela, se la va imaginando, lo mismo sucede con el teatro o al ver una escultura o una pintura.

También puede verse algo en ausencia del objeto y “si cierras los ojos podrías imaginarte el helado de chocolate más delicioso o una cerveza gigante en estas épocas de calor” mediante la ilusión visual y de la misma forma sería posible concebir cosas de manera auditiva.

La mayoría de la gente no sabe distinguir los sabores que componen un café o un vino, y en realidad los reconocen en la medida en que leen sus componentes e interactúan en la experiencia de degustarlos, es decir, los descubren sólo porque están documentados en un alimento o en una bebida.

El doctor Meskin expuso dos ejemplos concretos sobre el tema de la ética de los alimentos: uno es el sashimi de atún en cuya preparación someten al animal a ser cortado cuando todavía está vivo para conservar su total frescura, llevando a cabo una práctica cruel e inmoral, además de que a menudo es capturado en redes en las que también caen ballenas y tiburones a los que terminan matando.

Otro caso es el del foie gras, que se elabora básicamente torturando al ave (pato o ganso), ya que es sometido a una alimentación forzada y ese tratamiento se traduce en una falta de ética y una problemática moral.

La visita del doctor Meskin se realizó como parte de la Cátedra Itinerante México-Reino Unido –de la cual la UAM forma parte junto con otras once instituciones que participan en el programa de estancias cortas de investigación– y la participación del Departamento de Humanidades de la Unidad Cuajimalpa que trabaja la línea de Filosofía, en conjunto con la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM).

