

Ser y comer

Josu Landa

Félix Duque, *La comida del espíritu en la era tecnológica*.
Madrid, Abada, 2015. 118 pp.

En este puñado de poco más de cien páginas, el filósofo español Félix Duque –autor de *El mundo por dentro. Ontotecnología de la vida cotidiana* (1995), *Filosofía para el fin de los tiempos. Tecnología y apocalipsis* (2000), *La fresca ruina de la tierra. Del arte y sus desechos* (2002), *Residuos de lo sagrado. Tiempo y escatología* (2010)... entre muchos otros libros– expone algo como una teoría de la gastronomía en una época que él mismo designa como “era tecnológica”.

Acaso el mayor mérito de este nuevo libro de Duque estribe en esa retematización del comer y sus nexos con lo humano, que ya se deja ver desde su título. No le falta razón al filósofo, cuando en las primeras páginas de su escrito repara en el desdén que la tradición filosófica en Occidente ha mostrado ante la satisfacción de las necesidades básicas del cuerpo humano. Esa actitud se traduce en un “olvido”, en algún grado equivalente al “olvido del ser” consignado, como es bien sabido, por Heidegger. De hecho, Duque imputa incluso al filósofo alemán esa omisión, en los términos siguientes:

Es curioso que Heidegger insistiera [...] en que, en nuestro ser, nos va nuestro propio ser y más: el ser. Que a nosotros, siendo, nos *importa* ser y seguir siendo, en tanto que somos seres *existentes*, *proyectos* de futuro. Pero no pareció caer en la sencilla cuenta [...] de que, para ello, era necesario respirar, comer y beber, defecar, orinar y sudar. [...] puede decirse que toda la metafísica occidental comparte con él ese olvido (olvido del comer y del ser comido) (p. 21).

Pero también cabe dejar sentado que, aun cuando este asunto de la comida y sus implicaciones en general ha sido preterido por la tradición filosófica, sería exagerado denunciar una ausencia total de aquél en ésta. El propio Duque abre su libro con el contenido de una conferencia centrada en una antiquísima idea

que, en su momento, actualiza Ludwig Feuerbach con miras a fincar alguna deriva de su materialismo: *Der Mensch ist, was er isst*: “El hombre es lo que come”. La frase evoca a otra que ya había plasmado Anthelme Brillat-Savarin, el más renombrado pensador moderno de la gastronomía, al comienzo de su célebre *Fisiología del gusto*: “Dime lo que comes y te diré lo que eres”.¹ Y si se mira todavía más lejos hacia atrás, daremos con las obsesivas inquietudes de Pitágoras sobre el tema, las críticas del Sócrates de *Gorgias* contra el arte de los cocineros más influyentes de las *poleis* griegas, la perspicua reivindicación platónica del *sympósion* —la reunión de bebedores donde puede acontecer la verdad, bajo el patrocinio de Baco—, las orientaciones dietéticas incluidas por Platón en *República*, así como el recurso a las grandes comidas en común de hombres y mujeres, en *Leyes*, en reconocimiento del efecto de ciertos hábitos alimentarios en la cohesión de la sociedad.

Asimismo, las escuelas y corrientes filosóficas de la época helenística (cirenáicos, cínicos, epicúreos, estoicos, neoplatónicos...) se distinguen por establecer y promover ciertas éticas de la alimentación humana —en ocasiones sustentadas explícitamente en algo como una física u ontología de la nutrición—, en consonancia con determinadas ideas de la filosofía entendida como forma de vida. Un tratado como *Sobre la abstinencia*, de Porfirio, donde por ejemplo se prescribe: “abstenerse [...] de ciertos alimentos que por su propia índole pueden despertar las pasiones de nuestra alma”,² hace patente una conciencia clara y sólida de las determinaciones del comer en la vida intelectual y moral de cada quien.

Puede comprobarse, entonces, que el olvido de la gastronomía y la fisiología advertido por Félix Duque más que total, de cara al conjunto de la tradición filosófica, es un hecho especialmente notorio en el largo periodo que va desde la patristica cristiana hasta nuestro tiempo. Aun así, no sería lícito preterir intuiciones como las de L. Feuerbach —consignadas por el propio filósofo español, según se ha visto— o las de Arthur Schopenhauer sobre la existencia de los humanos y de los seres animados, en general, como el estrecho campo acotado por los afanes constantes por satisfacer el hambre de alimentos y los apetitos sexuales.³ También conviene tener en cuenta, entre otros textos, *L'usage des plaisirs* (1984), donde Michel Foucault se aplica en asentar la incidencia del régimen alimentario en una subjetividad sustentada en el cuidado de sí. Menos aún se justificaría omitir una obra como *Le ventre des philosophes* (1989), en

¹ Anthelme Brillat-Savarin, *Fisiología del gusto*. Versión y notas de Luis Hernández Alfonso. Madrid, Aguilar, 1987, p. 7.

² Porfirio, *Sobre la abstinencia*. Trad., introd. y notas de Miguel Periago Lorente. Madrid, Gredos, 1964, p. 61.

³ Cf. Arthur Schopenhauer, *El mundo como voluntad y representación. Complementos*. Trad. de Pilar López de Santa María. Madrid, Trotta, 2003, pp. 399-400.

la que Michel Onfray examina las apetencias de los paladares de una ristra de filósofos que incluye a Diógenes de Sínope, Jean-Jacques Rousseau, Immanuel Kant, Friedrich Nietzsche y Jean-Paul Sartre, además del utopista Jean-Baptiste Fourier y al poeta futurista Filippo Tomasso Marinetti, como referencias de “una gaya ciencia alimentaria”. Poco a poco han ido apareciendo libros que responden a la convicción de la pertinencia de pensar las dietas operantes en las sociedades de nuestro tiempo, de acuerdo con los procedimientos heurísticos de la filosofía. Entre tales obras pueden mencionarse, por lo menos –aparte de la del propio Duque, que aquí se comenta–, *Filosofía en la cocina. Pequeña crítica de la razón culinaria* (2001), de Francesca Rigotti, y *El sentido del gusto. Comida, estética y filosofía* (2002), de Carolyn Korsmeyer.

Además, allende las líneas que demarcan las civilizaciones erigidas en el mundo helénico y la Europa posthelénica, existen antecedentes de cariz filosófico-religioso, que por cierto muestran algunos puntos de coincidencia con la tesis central de Duque, que en su formulación más general sostiene que se ha dado un proceso de espiritualización de todo lo relativo a la ingesta de alimentos por parte de los seres humanos, hasta llegar al actual momento en el que la “realidad virtual” configurada y promovida por la tecnología cibernética determina un nuevo modelo altamente simbolizado de alimentación. Por ejemplo, como destaca Alain Daniélou, en los *Upanishad* indios queda sentado que “el Creador es un dios cruel que quiso un mundo en el que nadie pudiera vivir sin destruir la vida, sin matar a otros seres vivos. [...] Éste es el aspecto fundamental de la naturaleza de lo creado. Toda la vida del mundo, animal o humano, es sólo una interminable matanza. Existir significa comer y ser comido”.⁴ Por su parte, en ese mismo contexto espiritual, el gran dios Shiva advierte que “no existe nadie en el mundo que no mate. Quien camina, mata con sus pies innumerables insectos. Aun durmiendo pueden destruirse vidas. Todas las criaturas se matan entre sí. Nadie puede vivir sin matar. Nadie escapa al Destino”,⁵ que nos impone esa terrible “ley de hierro”.

Para el género humano, resulta muy difícil asumir la terrible verdad formulada en las líneas precedentes. Acaso sean el propio Shiva y sus frenéticos adeptos los únicos capaces de encararla frontalmente. El resto, lo que ha hecho a lo largo de milenios, ha sido o bien ignorarla, aceptando con aquiescencia e indiferencia “naturales” comer y beber lo que llegue a sus bocas o bien sublimar el acto de ingerir alimentos y bebidas –tras matar y destruir inevitablemente– sacralizándolo, bajo el supuesto de que toda devoración –de vegetales, animales e incluso seres humanos– lo es del cuerpo del dios al que se ofrendan

⁴ Alain Daniélou, *Shiva y Dioniso. La religión de la naturaleza y del Eros*. 3a. ed. Trad. de Manuel Serrat. Barcelona, Kairós, 2006, p. 233.

⁵ Cf. *ibid.*, pp. 233-234.

los sacrificios del caso o bien, finalmente, configurar estructuras simbólicas, asignando trascendencia a actitudes, costumbres, usos y tendencias que resultan abominables en sus manifestaciones más elementales y silvestres. Según Daniélou, “el sacrificio está estrictamente vinculado a la sacralización de la función alimentaria, al hecho de que la vida se nutre de la vida”.⁶ La Eucaristía cristiana, en tanto que ceremonia “caníbal” trascendida, es quizá el ejemplo más llamativo de lo dicho, en nuestro orbe cultural e ideológico, como señala el propio Félix Duque con insistencia. Esto, sin olvidar casos como el de los misterios en torno a Dioniso, lugar y momento de emancipación espiritual, por medio de la sublimación del componente mortal que yace en la raíz misma de nuestras vidas. Los barbáricos rituales shivaíta-dionisiacos, en procura de la redención del pecado de “nacer” individuándonos, escindiéndonos de la unidad originaria, se alambican en una sublimación múltiple: la apolinización del dionisismo, especialmente en lo relativo a la deglución de la carne cruda y al acto de sorber la sangre caliente de animales desgarrados con las manos; la configuración del éxtasis dionisiaco —esto es: la experiencia de la posesión del *mystés* (iniciado) por parte del dios— como base de la invención del alma; la generación de la tragedia y la comedia griegas, así como de la poesía ditirámbrica, la música de viento y la de percusión; la tradición simposiaca —a la que se adscriben los “banquetes” de Platón y Jenofonte, por caso—; las festividades de gran significación social, como las *dionisias* e incluso expresiones culturales, hoy en día tan polémicas, como las corridas de toros.

No sobra recordar que la filosofía ha desempeñado una función relevante en la sublimación de los elementos, en primera instancia más nefanda, de toda esa historia. Pero eso es algo que no se le puede reprochar a Félix Duque, pues sus intereses y afanes corren más por la senda de una impugnación crítica y una denuncia de ese proceso de “espiritualización” y de creativa reconversión simbólica de la necesidad humana de ingerir alimentos, en su mayor parte, procedentes de seres vivos que hubieron de ser sacrificados para poder surtir la mesa del comensal.

Haciendo gala de una erudición ilimitada y deslumbrante, Félix Duque se esmera en dar cuenta de algo como una larga “gesta del Espíritu”, en virtud de la cual las prácticas alimentarias más primarias y brutales (como la antropofagia) terminan cediendo espacio a lo que el filósofo denomina “alimento espiritual tecnológico”: aquel que se presenta como constituido por “imágenes que nos entran literalmente por los ojos” más que por los dominios de nuestro aparato digestivo y, menos aún, por los de una sensibilidad ética que debería estar dispuesta a percibir “el olor podrido y aun nauseabundo de la carne

⁶ A. Daniélou, *op. cit.*, p. 241.

lacerada de quienes sufren violencia, de quienes no pueden recibir alimento ni material ni espiritual, del sufrimiento del anciano enfermo”.

En ese prolongado y complejo proceso de sustitución de “lo real” por “lo simbólico”, de lo matérico por lo icónico, Félix Duque demarca y diferencia analíticamente varios momentos: el de la comunión de la hostia eucarística y sus profundos efectos en la cohesión de las sociedades cristianas de Occidente, el de la asimilación de la circularidad de ese alimento sagrado en la redondez de la moneda, con la consiguiente deriva en la forma circular no sólo de la mascable hamburguesa, sino también de algo tan ajeno a un bolo digestivo como los discos compactos. A ello se le sumaría el movimiento de transformación del círculo monetario en la cuadratura del billete bancario y de la tarjeta de crédito: en el fondo, el modelo de la geometría de las pantallas: en último término, el basamento de las relaciones interhumanas operantes en “la era tecnológica” de la que habla el filósofo y que están regidas por los medios de comunicación masiva y por la cibernética, cuya dinámica y sentido es indisoluble de esa focalización rectangular de lo real.

No se pueden negar los enormes alcances de la imaginación simbólica de Félix Duque, su capacidad para detectar e interpretar una serie de signos a los que confiere la condición de fundamentos de lo humano, en una actualidad definida por un modelo hegemónico de alimentación concordante con una innovación tecnológica desenfadada, con la celeridad demencial del despliegue mismo de la existencia y de los relatos que cimientan su sentido. Esa audaz lectura del presente, que por momentos parece tomar a la gastronomía como literal pre-texto del que parecerían derivar las interpretaciones de un ser histórico-social signado por un devenir vertiginoso y por completo incierto, sin rumbo determinable, es marcadamente sugerente y brinda una innegable fecundidad teórica. Ahora bien, aun ciñéndose a las lindes de una filosofía social, la empresa heurística de Duque es pasible de la objeción de eurocentrismo: del empeño por considerar como universal lo que ha modulado cierta historia de Occidente. Por ejemplo, sólo por obra de la imposición heterónoma de una visión hegemónica de la alimentación puede influir la simbólica circular asociada al trigo y a la hostia consagrada, en órdenes culturales derivados de civilizaciones que se han sustentado en la maleabilidad multiforme del maíz. Todavía el México profundo de hoy (ámbito de religiosidad sincrética, con el catolicismo como centro y sustento), más allá de la típica y redonda tortilla, ofrece posibilidades no circulares de “panes” de maíz: huaraches, tlacoyos, tlaxcales, ticombeles, tamales, corundas, molotes, panesques... Pero, sobre todo, lo que no resulta tan claro es si el brillante planteamiento de Duque responde a la implícita pregunta de la que se desprende su libro: ¿somos lo que comemos?

Se diría que, al tratar de dar cuenta de ese interrogante, Félix Duque concentró su mirada en una modalidad de la economía simbólica, que ni siquiera

ha sido objeto de atención significativa por ningún exponente de la mejor tradición filosófica occidental. Eso está bien, pero el decurso del pensar registrado en el libro que aquí se comenta deja de lado relevantes connotaciones ontológicas, antropológicas y también éticas de la pregunta por los nexos entre el comer y el ser.

La ingesta de alimentos pone en movimiento, de entrada, una interrelación física (sin menoscabo de la atmósfera simbólica del caso): la del cuerpo con la sustancia alimenticia. La naturaleza de esta última ¿determina la de nuestra personal entidad?, ¿hasta qué punto incide equis manera de alimentarse en la identidad individual?, ¿se puede proyectar este nivel de vínculo en un orden comunitario?

Asimismo, ¿el supuesto de una alimentación sana para el cuerpo tiene implicaciones en nuestra actividad anímica y en la configuración, consistencia y dinámica de nuestro *éthos*? Por ejemplo, ¿la conformación de un modelo hegemónico de alimentación, que debemos a instancias como las corporaciones McDonalds y Monsanto, entre muchas otras, es neutra de cara a nuestra específica constitución “de carne y hueso”, a nuestra andadura como singular ser-en-el-mundo, al espesor y la urdimbre propios del ser social? A su vez, ¿Pizza Hut y Burger King (cadenas transnacionales de la ¿alimentación? que Duque refiere explícitamente) pueden hacer sus ingentes negocios, en su condición de agentes de un oscuro “gastropoder” que se incrusta a cualquier precio en las vidas de millones de personas, sin asumir un compromiso positivo con su salud física y mental ni con las necesidades y expectativas de la sociedad de que forman parte? ¿Cómo habría de asumirse desde la filosofía el hecho evidente de una neoliberal economía alimentaria sustentada en una enajenación poco menos que total de quien come ante lo que come?

Y claro: no es lícito reprochar a ningún filósofo su preferencia por pensar las implicaciones simbólicas del amplio y diverso ámbito de la “alimentación estándar” impuesta sobre todo por los cruzados del *american way of life*, pero ¿dónde quedan sus aspectos rudamente matéricos, entre otros: los descomedidos intereses crematísticos de esos mismos gastropoderes que han logrado y fomentado tan compleja simbólica de la “nutrición”, cierta devastación de ecosistemas estratégicos, una brutal y descomedida aniquilación de seres vivos, un despilfarro irracional de los dones de grandes fuentes de vida, cuantiosas ganancias de unos pocos a costa de la ignorancia y la precaria economía social de países que han perdido su cultura y personalidad gastronómicas, la intoxicación de miles de millones de personas (en especial, niños) por medio de una sistemática y afanosa imposición de productos ahitos de azúcar, saborizantes artificiales, harinas refinadas, grasas saturadas y demás ingredientes insanos? En fin: ¿de qué modo debe la filosofía hacerse cargo de una antropología, una ética y una política de la alimentación; es decir, una teoría, una “razón”, que

se ocupe de la insoslayable práctica de alimentarse cotidianamente, como parte del proceso de constitución permanente del ser-humano-en-el-mundo para sí y para los otros?

El libro de Félix Duque intenta ser una respuesta a esta última pregunta, en el entendido de que no habrá de ser la única. Por el momento, cabe recibir con beneplácito esta “comida del espíritu” que nos ofrece el filósofo español: un verdadero “abrebocas”, para quienes gusten de reflexionar en serio sobre el comer y el beber: una dimensión literalmente vital de la existencia de los humanos y demás seres vivos.