

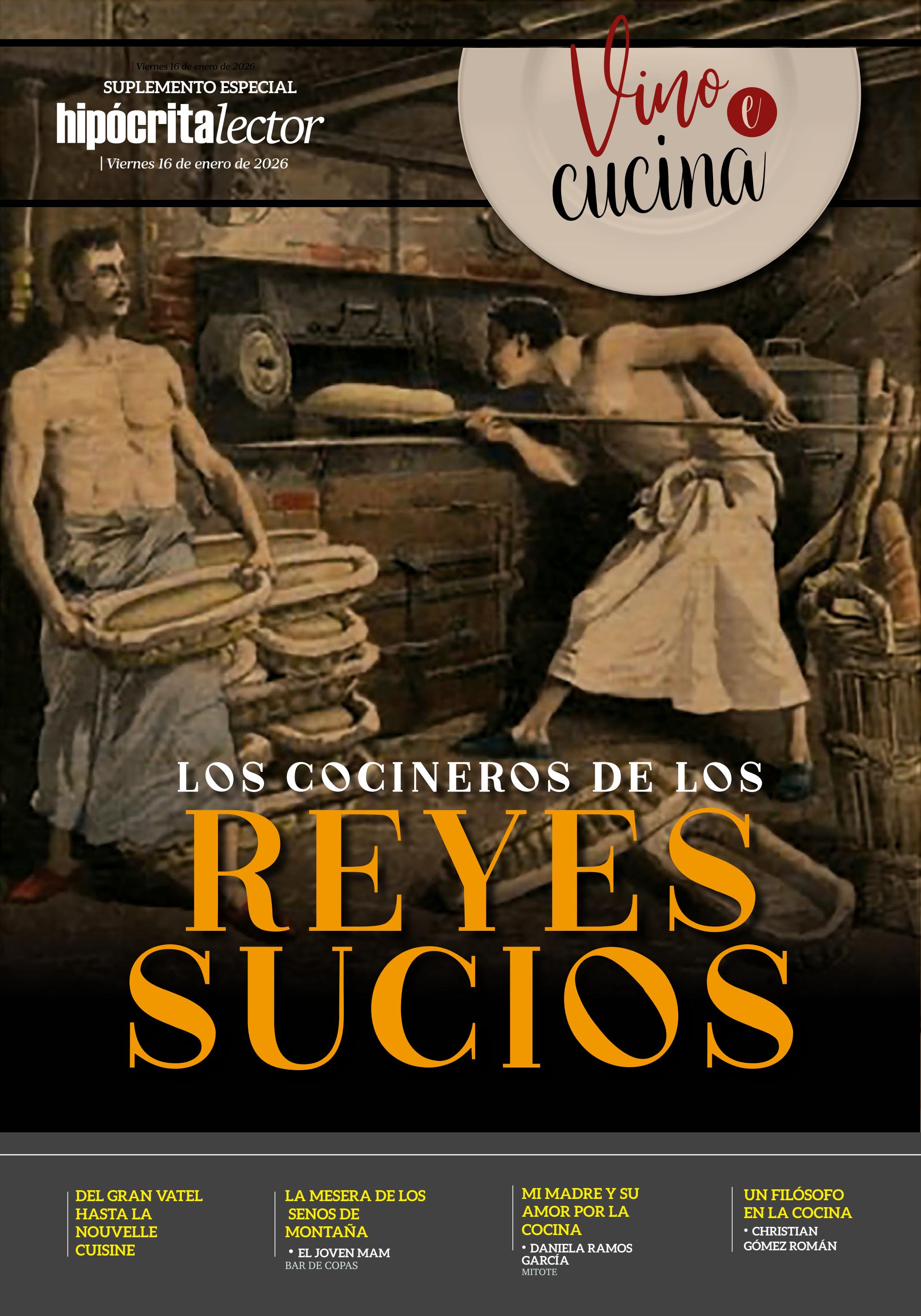
| Viernes 16 de enero de 2026

SUPLEMENTO ESPECIAL

hipócritalector

| Viernes 16 de enero de 2026

Vino e
cucina



LOS COCINEROS DE LOS REYES SUCIOS

DEL GRAN VATEL
HASTA LA
NOUVELLE
CUISINE

LA MESERA DE LOS
SEÑOS DE
MONTAÑA
• EL JOVEN MAM
BAR DE COPAS

MI MADRE Y SU
AMOR POR LA
COCINA
• DANIELA RAMOS
GARCÍA
MITOTE

UN FILÓSOFO
EN LA COCINA
• CHRISTIAN
GÓMEZ ROMÁN



Del gran Vatel hasta la Nouvelle Cuisine

IRVING DANIEL LÓPEZ MONROY / CHEF JESSICA VARA RAMOS

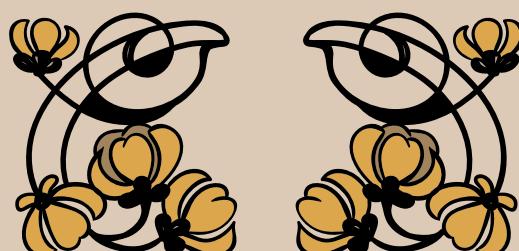
Es un hecho que el hombre tiene la necesidad de alimentarse, es algo tan natural como el hecho de que el agua moja. Sin embargo, también es un hecho que el hombre es un animal racional, significando esto que no sólo nos manejamos por instintos sino por el razonamiento lógico que nos ayuda a actuar y nos ha dado el don de la inteligencia. Al unir estos dos aspectos del ser humano podemos disfrutar plena y conscientemente del placer de comer, el cual, día a día se va convirtiendo en un acto más consciente y de mayor placer.

A lo largo de la historia el hombre se ha vuelto más consciente de que su alimentación puede ir más allá de una necesidad fisiológica primaria, y tras varios procesos históricos importantes se han ido transformando los alimentos para dar paso a la gastronomía, el arte y ciencia que estudia los alimentos y su relación con el hombre; y también a un gran legado de cocineros que con su arduo trabajo y sus tantas horas de investigación y creación han sentado las bases de una de las

disciplinas que avanza a pasos agigantados y por la cual se une un mundo que en la actualidad es global, en donde no hay barreras para el intercambio de receta y las ideas.

Hay un lugar en específico que es considerado por todos los cocineros actuales como la cuna de la gastronomía actual, un país que vio nacer y crecer a varios de los grandes chefs que sentaron las bases del trabajo en la gastronomía y los secretos de las bases culinarias que incluso hoy en día dan de que hablar en el medio y son de gran utilidad en todas las cocinas. Nos referimos desde luego a Francia, donde tuvieron lugar los *grands maîtres* de la historia, cada uno con su historia y sus importantes aportaciones.

En este documento recopilamos la vida y obra de los más grandes maestros cocineros en una manera sencilla de leer y entender para que pueda servir a aquellos jóvenes que gusten de conocer la carrera de estos grandes chefs que dejaron el legado a los nuevos jóvenes chefs para que sigan con una tradición tan antigua como el hombre mismo.





La gastronomía francesa: la base del mundo culinario moderno

La gastronomía de Francia está considerada como una de las más importantes del mundo. Está caracterizada por su variedad, fruto de la diversidad regional francesa, tanto cultural como de materias primas, pero por sobre todo por su refinamiento. La cocina francesa es también el producto de un sin fin de eventos históricos relevantes que han dado pie a las grandes creaciones de la historia, además del gran intercambio que ha tenido con sus vecinos del viejo mundo y, más recientemente, con las adquisiciones del nuevo continente. Su influencia se deja sentir en casi todas las cocinas del mundo occidental, que han ido incorporando a sus bases conocimientos técnicos de la cocina francesa. Está ahora incluida, junto con la gastronomía de México, en la lista del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, desde el 16 de noviembre de 2010.

Fuera de ese país, la cocina francesa está considerada como de alta calidad y exigencia absoluta para lograr la perfección y el refinamiento que la caracterizan. Sin embargo, hay que tener en cuenta que los franceses lógicamente no comen o no preparan esta cocina en su vida diaria. Generalmente los ancianos tienden a consumir platos típicos de su región, mientras que los más jóvenes son propensos a comer especialidades de otras regiones o incluso comida extranjera.

Podemos entender entonces a la gastronomía francesa como una cocina refinada que ha sido acreditada como la base del trabajo actual de las cocinas y que, aunque fue considerada como una cocina tradicionalista y hasta cierto punto retrograda y cerrada, ahora es también una cocina de vanguardia que usa las bases que ahí mismo surgieron para la creación de nuevos y extravagantes platillos siempre con un toque de refinamiento y excelencia suprema.





Los grandes maestros y su legado

Francia es la cuna de verdaderos científicos de la cocina, gente de un refinamiento exquisito e ingenio inigualable cuya carrera es ejemplar para aquellos amantes de la cocina que gozan tanto de comer como de cocinar. En esta lista incluimos 5 de los más famosos e importantes personajes de la historia gastronómica en Francia, de los cuales no todos son chefs. También hay excelentes *gourmands*, *gourmets*, mozos e incluso abogados; recordaremos vida y obra de François Vatel, Marc-Antoine de Carême, Anthelme Brillat-Savarin, Auguste Escoffier, Paul Bocuse y Michel Gras.

El gran y neurótico Vatel: al servicio del rey Sol

- **Nombre:** su verdadero nombre era Fritz Karl Watel, mejor conocido como François Vatel, nombre otorgado por el rey Sol Luis II, príncipe de Borbon-Condé.
- **Fecha de nacimiento:** París, 1631.
- **Fecha de defunción:** Chantilly, 24 de Abril de 1671.
- **Historial profesional:**
- **Jefe inmediato:** el marqués Nicolas Fouquet.

Puesto: Pinché al inicio y más adelante jefe de ceremonias.

Fecha en que se prestó servicio: En 1653, a la edad de 22 años.

Ocupaciones: Activo y dotado para la organización, Vatel es rápidamente nombrado “maestro de ceremonias” de Fouquet.



Datos relevantes: El 17 de agosto de 1661, Fouquet invita al rey Luis XIV, de veintitrés años de edad, junto a la reina madre Ana de Austria y toda la corte, para celebrar la inauguración de Vaux-le-Vicomte. Vatel, como maestro de ceremonias de su señor, organiza una grandiosa y sumptuosa fiesta, seguida de una cena de ochenta platos, treinta mesas de bufet y cinco servicios de faisanes, codornices, perdices... todo servido en una vajilla de oro macizo creada expresamente para la familia real junto a otra de plata para el resto de la corte. Cerca de ochenta y cuatro violines interpretaron obras de Jean-Baptiste Lully, compositor favorito del rey, entre las cuales se escenificó en *Les Fâcheux*, una comedia-ballet fruto de la colaboración entre Molière y Lully, compuesta para la ocasión.

El 5 de septiembre de ese mismo año, la supuesta afrenta personal finaliza con el arresto de Fouquet por el teniente mosquetero D'Artagnan por orden del rey tras un consejo en Nantes, acusado de malversación de fondos por su celoso rival Jean-Baptiste Colbert, quien ocupó su cargo.

Jefe inmediato: Luis II de Bonbon-Condé.

Puesto: *maitre* y cocinero, mayordomo principal del palacio de Chantilly.

Fecha en que prestó servicio: 1663.

Ocupaciones: *contrôleur général* de la Bouche del Gran Condé; es decir, era el encargado de la organización, de las compras, del abastecimiento y de todo aquello que corresponde a “la boca” de palacio.

Datos importantes, “la fiesta de los 3 días”: El 21 de abril de 1671, tras muchos años de espera y de importantes trabajos de renovación de su palacio, el Príncipe de Condé, caído en desgracia después de haber participado en la rebelión nobiliaria de la Fronda contra Luis XIV y al borde de la ruina, invita al rey y a toda su corte de Versalles.

Una gran fiesta de tres días y tres noches, de la noche del jueves a la del sábado incluyendo sus tres respectivos banquetes, es ofrecida por el Príncipe de Condé para seducir al rey —al igual que hizo Fouquet— y escenificar esta reconciliación estratégica ante toda la corte de tres mil convidados. Esta recepción, que llegaría a costar 50 mil escudos reales, debería marcar por completo el retorno en gracia y el perdón de Luis XIV. Igualmente debe recuperar los favores del rey para poder ofrecerle su ejército personal, el más temido del reino, para la guerra contra Holanda y así colmar sus arcas. El destino de la Casa de Condé depende en gran parte del éxito que alcancen los festejos, por lo que recae toda su responsabilidad sobre su ingenioso maestro de ceremonias, Vatel, que tan sólo tiene quince días para preparar los elaborados menús y sus grandiosas puestas en escena, que harán las delicias de la corte.

La magnitud del reto obligó a Vatel a inspirarse en los más grandes fastos del pasado. La primera jornada exaltaría la gloria del sol, la abundancia de la naturaleza; la segunda asombraría a su majestad con fuegos de artificio lanzados sobre el lago para que la luz destronara a la noche.

El Gran Vatel —como ya se le conocía— había recibido el encargo de preparar el festín real sólo 15 días atrás. Se le exigía un menú diferente para cada uno de los cinco servicios diarios. Debía preparar las cocinas y los almacenes, coordinar a los proveedores, entrenar al personal de cocina y de servicio, supervisar la elaboración de los platos... En fin, “una montaña de presión” que demandaba de 18 a 20 horas de trabajo diarias y que tenían al ‘pobre’ maestro de festejos famélico por falta



de tiempo para comerse una misera empanadilla, como describe el estudioso de la gastronomía Jaime Ariansen Céspedes.

No siendo suficiente, las exigencias del rey subían rápidamente de tono hasta el punto de pasar de pedidos amables y casi suplicantes a tono de amenazas.

Para poner “la cereza en el pastel”, aparece la bella Anne de Montausier, aquella beldad acostumbrada a encender el deseo de todos los varones se dispuso a captar la atención del único que no tenía tiempo que concederle. Y no tardó demasiado en conseguirlo, aunque desconocemos cómo se las apañó Vatel para cortejarla.

Abatido, consciente de que los encantos de la preciosa cortesana nunca podrán ser para un plebeyo como él, Vatel atiende a sus invitados en una espiral de actividad febril. Mientras prueba las salsas e improvisa —como quiere la leyenda— la crema de Chantilly mandando sustituir las claras de huevo en mal estado por azúcar, cuida de servir a Condé comida apropiada para su gota y advierte que a cierto comensal no le gusta el laurel. Al tiempo, un rincón de su mente le recuerda que aún no ha tenido noticias del pescado.

Algunos detalles habían fallado ya en los dos primeros días de la visita real. La primera noche se presentaron 75 invitados más de los

anunciados. Dos mesas se quedaron sin faisán asado, pero puede que nadie se percatara porque antes se sirvió sopa de tortuga, trucha a la crema y otras exquisiteces. El segundo día hubo problemas con el intrincado sistema que hacía funcionar los fuegos artificiales, y un joven del servicio de Vatel murió ‘atacado’ por una batahola de cuerdas, poleas y engranajes.

El colosal banquete incluía candelabros hechos de masa de pan sin levadura, centros de flores en caramelo soplado —según la técnica de los vidrieros—, velas enterradas en calabazas vaciadas y los más sofisticados manjares, en un carrusel creativo que, como sostiene el chef José Manuel Mojica, “fundó los cimientos de todo un protocolo de cocina y comedor que iniciaría la fama de la cocina francesa en el mundo entero”.

Para el viernes, día de vigilia, Vatel dispuso un banquete de pescados presentado en un mar de hielo, como tributo —explicó a sus ayudantes— de Neptuno a Helios, el dios del sol. Condé temió que el rey se resfriara, a lo que su hombre para todo repuso:

—Los braseros se encenderán una hora antes del banquete.

—Se fundirá el hielo —contraatacó Luis II.

—Le he prohibido que se funda, Alteza —zanjó Vatel.





El maestro de ceremonias tenía que pensar en todo. Se avecinaba tiempo de tormenta en la costa, y un profesional tan experimentado y perfeccionista como él había encargado el pescado en varios puertos para asegurarse el suministro en ese viernes 24 de abril de 1671.

Los peores presentimientos de Vatel se hicieron realidad el viernes cuando llegan a Chantilly unos pocos capazos de pescado, la materia con la que pretende culminar la obra de su vida. “¿Eso es todo?”, acierta a preguntar mientras las lágrimas velan sus ojos. La mala mar..., conjeturan a su alrededor, pero él ya no escucha.

Empequeñecido, exhausto, avergonzado de fallar tan estrepitosamente, condenado a una vida sin su amada en Versalles, Vatel sube a sus habitaciones y, apoyando la espada en la pared, se deja atravesar por ella sin saber que en ese momento arriban al castillo más carros repletos de pescado... Horas después, mientras los lechos de hielo se deshacían en sus últimas gotas, Luis XIV anuncia que Condé comandaría el ejército de Francia. El suicidio de Vatel, al menos para ellos, no había sido en vano.

• Habilidades y aptitudes:

Con una gran capacidad creativa y con un sentido de responsabilidad y perfección que lo hizo suicidarse ante la “gran tragedia de los 3 días”.

Sufría neurosis y era altamente sentimental, ya que se dejó llevar por la melancolía del amor no correspondido de su amada Anne de Montausier.

Aportaciones a la posteridad:

Su más grande logro gastronómico fue la creación de más de 6 preparaciones con la crema, la más famosa la crema chantilly. El ingenio de Vatel como *maître* es indiscutible en la historia de la gastronomía francesa. Vatel sentó las bases de un protocolo gastronómico que estuviese a la altura de tan refinado arte culinario. No sólo elegía los menús, organizaba el avituallamiento y vigilaba la elaboración de los platos, también decidía la disposición y la decoración de las mesas y de los salones, orquestaba las tareas del personal de servicio y escogía los divertimientos para los comensales. Vatel fue ante todo un maestro de ceremonias innovador en el arte de agasajar.



Carême: rey de cocineros y cocinero de reyes

- **Nombre:** París Marie-Antoine Carême
- **Fecha de nacimiento:** 1783. Nace el Rey de los Cocineros Marie-Antoine Carême en la Rue du Bac, en París, en el seno de una misera y extensa familia (las fuentes hablan de entre 10 y 15 hijos del matrimonio Carême), mantenida por su padre, estibador en los cercanos muelles.

• **Fecha de defunción:** En 1833.
“La sartén ha de sacudirse con ligereza...”. Estas fueron sus últimas palabras, pues al levantar la sartén cayó muerto. Alguien escribió que había muerto “quemado por la llama de su genio y por el calor de sus fogones”. Pero, por otro lado, había confesado por lo menos a una persona que estaba destinado a ser nombrado cocinero jefe en el paraíso.

• **Historial profesional:**
Jefe inmediato: dueño de un restaurante de la Barrièredu Maine
Puesto: Aprendiz, abandonado por su padre a los 10 años de edad.

Fecha en que prestó servicio: 1793.

Jefe inmediato: Chez Bailly, el pastelero más importante de París de aquel entonces.

- **Puesto:** aprendiz de pastelero.
- **Fecha de servicio:** 1799
- **Actividades:** La habilidad y disposición del joven Carême no pasan desapercibidas para su patrón, que le anima y autoriza para que, cuando no haya excesivo trabajo, acuda a la sección de grabados de la Biblioteca Nacional y examiné los diseños y grabados arquitectónicos que allí se custodiaban. Carême no sabía leer ni escribir, y aprende solo.
- **Datos relevantes:** un año después de entrar a trabajar, el joven cocinero inicia la moda de la grande Cuisine. Durante toda su fructífera vida profesional es el fijador de los fondos y salsas que son la base de la cocina actual. Combatió con denuedo lo que él consideraba prácticas abominables de la cocina del “Antiguo Régimen”, como el uso abusivo de especias y las mezclas de carne y pescado en un mismo plato. Es posible considerar a Carême un precursor de la dietética y la lógica en la nutrición.

Defiende la presencia de los potajes como inicio imprescindible de todas las cenas, elimina los excesos grasos, e intenta conseguir un equilibrio calórico en sus menús. Cuando estuvo al servicio del futuro Jorge IV de Inglaterra consiguió mejorar su quebrantada salud aplicando estos principios a la mesa del regente.



- **Jefe inmediato:** los herederos de Gendron.

- **Puesto:** chef
- **Fecha en que prestó servicio:** 1801

- **Actividades del puesto:** encargado de hacer los extras y refuerzos en los grandes banquetes de París.

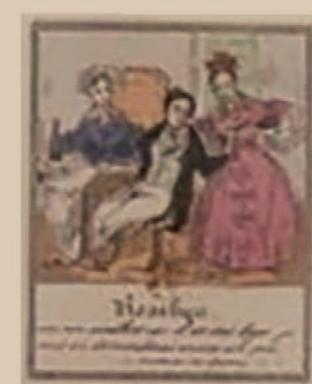
- **Apertura de su primera pastelería:**

En 1804 abre una pastelería propia en la Rue du Paix. En este período, que va de los años 1803 a 1814, Carême continúa con sus innovaciones en la pastelería, y se perfecciona de manera extraordinaria en el arte de la cocina, trabajando junto a los grandes cocineros de la época. Aquellos a los que el propio Carême considera sus maestros son: Lannes para los manjares fríos, Richaud para las salsas, y sobre todo, Bouchet, el cocinero de Tayllerandy Laguipierre, cocinero de Murat.

- **El servicio en los Champs-Elysées:**

Preparó y sirvió comida para 10 mil invitados para lo que necesitó entre otras cosas: 6 vacas, 75 terneros, 250 ovejas, 8 mil pavos, 2 mil capones, mil pollos, mil perdices, 500 jamones, mil carpas, mil lucios, 18 mil botellas de Macón y 145 barriles de vino.

Aunque la mayor parte de las recetas de Carême están reservadas a los cocineros profesionales.





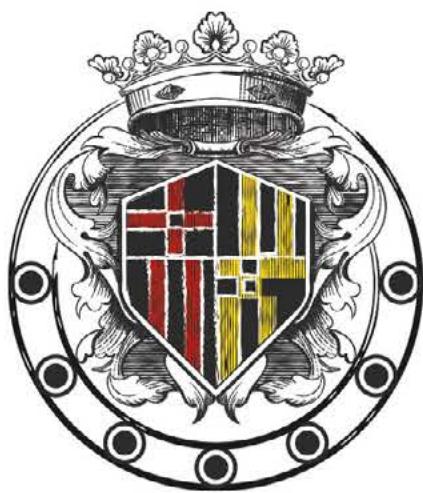
• **Habilidades, competencias y grandes aportaciones:**

Las creaciones de Carême reflejan muy bien sus considerables habilidades artísticas, sus pasteles a menudo se parecían más a una escultura que a un postre. Su exquisito gusto y meticuloso criterio (ilustrados en su muchos libros), así como sus cenas de 48 platos, hicieron a la cocina francesa la soberana en Europa. La palabra de Carême tenía fuerza de ley para todo cocinero que se preciara de serlo en lo que fue probablemente el período culinario más extraordinario de todos los tiempos. Una de sus recetas llenaba siete páginas enteras y sus Piéces Montées (piezas montadas) hechas de azúcar girado representaban desde arpas y globos terráqueos hasta creaciones tan fantásticas como una gruta con musgo, una glorieta china, y un quiosco veneciano sobre un puente. Y a pesar de todo esto, escribía, con mucho sentido común: "Es un error por parte de los no tan bien situados intentar emular la mesa de los ricos".

Carême fue siempre fiel a su benefactor y resultado de esto es que fue el único cocinero de la historia que además hizo de espía al transmitir al ministro francés de asuntos exteriores información que obtenía en importantes cenas y banquetes por toda Europa. De todos modos, los triunfos culinarios de Carême fueron mucho más importantes que los diplomáticos. Durante sus viajes, Carême descubrió e introdujo en Francia exquisiteces tales como el caviar, y el Paskha, un pastel de queso cremoso muy típico de la cocina rusa y que los franceses adoptaron muy rápidamente y hoy es el famoso *coeur à la crème*.

Cuando estuvo en Inglaterra inventó un lujoso pastel que bautizó con el nombre de Manzana Charlotte en honor de la princesa Charlotte de aquel país. Durante su estancia en Rusia mientras estaba al servicio del zar Alejandro, como era incapaz de olvidar a la princesa, inventó un pastel de jalea con crema por encima en forma de corona y que llamó *Charlotte Russe* (este pastel sigue haciéndose hoy en día en muchas pastelerías). Entre sus éxitos más memorables está la organización de muchos banquetes pantagruélicos.





TRASTERO DE
LA BOQUERIA

culinaria española

La experiencia culinaria española, se vive en el Trastero de La Boqueria,
donde nos encanta lo clásico y nos apasiona lo nuevo

Bvd. Hermanos Serdán, 141, Col. Amor, Puebla., Puebla 72140

Reservas al 22 15 700 194





EL JOVEN MAM

BAR DE COPAS



Había una mesera del restaurante La Mansión del aeropuerto que parecía sacada del cine de rumbas o de alguna peli de Juan Orol. Era alta, caderona, de muslos peligrosos. Cada vez que caminaba, los clientes temblaban. Y se oía el tintineo de los cubiertos.

Morena clara, cabello largo, cuello perfecto, senos como los que describe Salomón en el Cantar de los Cantares de la Biblia:

Eres alta como palmera,
y tus pechos son dos racimos.
He pensado en treparme
Y hacer míos esos racimos.

Tus pechos volverán
dos racimos de uvas,
y tu aliento tendrá
fragancia de manzanas.

O:
Tus pechos son como dos montañas.
O:
Tus pechos son como dos gacelas.

Ufff. Qué lúbrico era Salomón. Pues en todo eso pensaba cada vez que veía a la mesera. Y ahora que recuerdo, no era mesera sino capitana. Una capitana dueña de su nave y de sus comensales.

Sabía lo que eran sus nalgas. Y cada vez que cruzaba el restaurante para llevar a un cliente a su mesa, los mares se partían en dos. Y el Mar Muerto, ufff, resucitaba, oh, dioses.

Pero todo lo bueno se acaba. Un día, la capitana llegó en zapatos bajos. (Muy sospechosos zapatos bajos). Iba con el cabello recogido, una palidez sutil y ninguna capa de maquillaje en el antiguo hermoso rostro. Y digo antiguo, porque el rostro que llevaba era más bien el de una mujer embarazada.

Y eso fue lo que ocurrió. Unas gaviotas se metieron a su embarcación y embarazaron a la capitana. Pero no era un embarazo común y corriente. Era un embarazo bestial. ¡Qué embarazo, señores, qué embarazo!

Los meses pasaron. La dama desapareció y reapareció. Pero ya no era la misma. Había perdido garbo. Y por de malas el embarazo parecía eterno. Una gordura extrema era su nueva compañera. Ah, y un bebé cachetón de cuatro meses que dejaba en la zona de la cantina para atender a los clientes.

La Mansión del aeropuerto no volvió a ser la misma.

Ni los lomos al limón volvieron a llevarme ahí.

La Mesera de los Senos de Montaña

*Texto publicado originalmente el viernes 29 de abril de 2022

DANIELA
RAMOS
GARCÍAVino e
cucinaMi madre y su
amor por la cocina

*Texto publicado originalmente el viernes 29 de abril de 2022

MITOTE

Yo no sé ustedes, pero hablar de comida y cocina me transporta inmediatamente a mi madre y al olor tan delicioso que desprendía la cocina un día cualquiera.

Los ingredientes que siempre usaba eran frescos y las charlas con mi madre en ese sitio fueron el preámbulo de lo que más tarde me depararía. Mi madre es la mejor cocinera que he conocido después de mis abuelas, y no es para menos después de que debía estar en la cocina para alimentar a todo un batallón.

Mi madre se dedica desde que tengo memoria a la cocina; es su pasión en todos los sentidos y también lo que más ama. Incluso puso diversos sitios que eran un *boom* siempre que los abría, pero por alguno u otro factor siempre cerraban.

Lo cierto es que mi madre es quien me ha enseñando lo minúsculo que he aprendido en la cocina: la importancia de tener bases como el ajo y la cebolla en las salsas, la caramelización de la cebolla para los bisteces encebollados, el punto exacto en el que unas picaditas deben estar semicocidas para que después acaben de cocinarse con las salsas de preferencia.

También es la culpable de que ame los chilaquiles blanditos y odie los que son crujientes; con su huaxmole de guajes verdes y tomate me ha hecho la persona más feliz, siempre acompañándolo de tacos de aguacate y limoncito.

A pesar de que no ama la cocina poblana siempre ha estado dispuesta a hacerme mis platillos favoritos de mi ciudad. Los chiles capones, por ejemplo, son mis imperdibles de su cocina, con esa salsa de harina que cuando hierva con el chile poblano hacen la mejor combinación del mundo; sin olvidar los chiles en nogada que son típicos en septiembre y de los que puedo decir son los mejores que he probado, aún por encima de los de Casareyna y de los del restaurante del Mural de los Poblanos, de los más conocidos en Puebla por su gastronomía poblana.

Mi madre también es conocida por su delicioso pozole blanco, el cual después de dos días es aún mejor cuando los sabores de la carne de puerco y el maíz concentran sus sabores con los de la cebolla y todas las hierbas de olor que lleva este platillo tan mexicano.

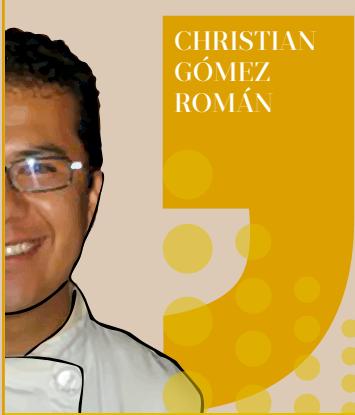
Cuando uno está lejos de casa, después de extrañar a la familia, la segunda cosa más entrañable es la comida. Mi madre y yo amamos comer sano y siempre pensamos en el platillo del día después con ese equilibrio de lo que nos hace falta consumir como proteínas naturales, vegetales, cereales y grasas.

Ella y yo somos el mejor equipo en muchos aspectos, pero en el de la cocina, he sido la aprendiz más afortunada; si no hubiera sido por ella nunca hubiera intervenido en el mundo de la gastronomía desde las letras y, sobre todo, desde la cocina, el primer escenario.

Porque como toda obra maestra, uno tiene siempre que estar con el maestro, quien debo decir siempre son exigentes para que seas el mejor en la rama y mi madre ha cumplido con esa función, no solo porque en realidad me ha exigido ser perfecta a la hora de picar los ingredientes, sino que me inculcó el amor a la comida, a compartirla, a hacerla con lo mejor sonrisa siempre y de la mejor manera.

Gracias doy a mi mamá porque sin ella mucho de mí no sería posible.





CHRISTIAN
GÓMEZ
ROMÁN

Vino e
cucina

Un filósofo en la cocina

*Texto publicado originalmente el viernes 29 de abril de 2022

Ya la semana pasada tuvimos un encuentro fraternal con David Hume, y para los que se perdieron, los invito a leerlo para poder seguir el hilo de esta entrega.

Las cuestiones relativas a la ética y la estética se tratan en la filosofía de Hume desde la perspectiva del emotivismo. Es decir, que las acciones y las obras de los seres humanos pueden generar en nosotros determinadas sensaciones y emociones. Si dichas emociones son positivas y crean en nosotros un sentimiento de aprobación y placer, significa que la acción en cuestión era buena o que la obra en cuestión era bella. Del mismo modo sucede si las emociones son de signo negativo y crean en nosotros un sentimiento de desaprobación y de desplacer o dolor, querrá decir que la acción era mala o la obra era fea.

El riesgo que se corre de que el bien y la belleza dependan esencialmente de las emociones y los sentimientos es situar a la ética y la estética de Hume cerca del relativismo. Entiéndase que para el relativista el bien y la belleza dependerían de cada persona y no habría unos criterios universales para saber lo que es bueno y malo, o bello y feo.

Para solucionar este problema del relativismo en Hume, se desarrolla la teoría del gusto.

Dicha teoría del gusto se sustenta en que a pesar de que el bien y la belleza dependan esencialmente de emociones y sentimientos subjetivos, hay ciertos factores que pueden ayudar a encontrar la norma del gusto. Estos elementos permitirían tener algunos criterios objetivos para identificar lo que es el bien, la belleza y el placer, en contraposición con lo que es el mal, la fealdad y el dolor.

Nuestro gusto (o nuestra capacidad de ser sensibles al bien y la belleza) depende de una serie de factores como:

La naturaleza humana: la esencia del ser humano hace que existan cosas que necesariamente son agradables, buenas y placenteras para todos y cada uno de los individuos.

Las costumbres y los hábitos sociales, culturales e históricos, ya que cada cultura y época tiene sus valores diferenciados sobre lo que es bueno y lo que es bello.

Los intereses singulares de los individuos, porque cada persona elige qué es lo que le gusta, qué es lo que se le da bien, qué es lo que lo motiva, qué es lo que quiere...

En este orden de las cosas, el gusto, entonces, es nuestra capacidad de ser sensibles al bien y a la belleza. Como acabamos de ver, esta capacidad está determinada por factores naturales, culturales e individuales. A su vez, esta capacidad se puede desarrollar y entrenar, se puede ejercitar y refinar con la práctica.

Para desarrollar en gusto hay que poner en juego:
La sensibilidad, la intuición y la imaginación
La práctica, la vivencia y la experiencia.
El conocimiento y la comparación.
La claridad y la imparcialidad

Y es que a veces me espanto de ver a quienes quieren aprender a cocinar, sin la más mínima disposición de los elementos arriba señalados; y observe que dije cocinar, que se podrá esperar de ellos a la hora de intentar desarrollar el gusto.



SUPLEMENTO DE
hipócritalector

MARIO ALBERTO MEJÍA

DIRECTOR GENERAL

CLAUDIA CARRILLO MAYÉN

DIRECTORA EDITORIAL

BEATRIZ GÓMEZ

DIRECTORA ADMINISTRATIVA

OSCAR COTE PÉREZ

DISEÑO EDITORIAL

Hipócrita Lector, diario de lunes a viernes.

Correo: edicion.hipocritalector@gmail.com

Editora responsable:

Claudia Carrillo Mayén

Permitido el autor, Licitud y Contenido: En trámite

Todos los materiales son responsabilidad exclusiva de quien los firma.