

ISSN: 0798-1171 / e-ISSN: 2477-9598

Dep. Legal ppi 201502ZU4649

Esta publicación científica en formato digital
es continuidad de la revista impresa

Depósito legal pp 197402ZU34 / ISSN 0798-1171



REVISTA DE FILOSOFÍA

Universidad del Zulia
Facultad de Humanidades y Educación
Centro de Estudios Filosóficos
"Adolfo García Díaz"
Maracaibo - Venezuela

Nº 113

2025-3

Julio -Septiembre

Revista de Filosofía

Vol. 42, N^o113, 2025-3, (Jul-Sep) pp. 91-110
Universidad del Zulia. Maracaibo-Venezuela
ISSN: 0798-1171 / e-ISSN: 2477-9598

**Tres aspectos preliminares para una estética filosófica de cocina y
bodega en Alfonso Reyes**

*Three Preliminary Aspects for a Philosophical Aesthetic of Kitchen and Wine
Cellar in Alfonso Reyes*

Juan Granados Valdéz

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-4020-9055>
Universidad Autónoma de Querétaro
Querétaro - México
juan.granados@uaq.mx

DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.17180715>

Resumen

Es un hecho histórico que la filosofía también se hace en la mesa de los banquetes y las cocinas: nacido en Grecia y cultivado en el mundo latino, medieval y moderno de Europa, el diálogo *banquetístico* ha permitido reflexionar al calor del fogón sobre cualquier cosa. Si la cocina y la bodega tienen que ver con la alimentación y ésta con mantenerse en la vida y la identidad propias, si tienen que ver con el gusto y éste es un sentido, y los sentidos nos dan *experiencias*, ¿apoco no podrá pensarse en una estética de cocina y bodega? Esto es lo que encontramos en la obra de Alfonso Reyes, una estética filosófica de cocina y bodega. En este trabajo presentamos tres aspectos preliminares de una estética filosófica de cocina y bodega en Alfonso Reyes. Estos tres aspectos son su vida, su obra *Memorias de cocina y bodega* y el concepto antropológico y artístico, sentimiento del arte, propuesto en dicha obra. Con esto adelantamos que la cocina y la bodega son temas dignos de la estética, que Alfonso Reyes es un buen referente para la reflexión estética de la cocina y la bodega y que esta reflexión puede llevarse a la filosofía misma en general.

Palabras clave: Estética filosófica, cocina, bodega, sentimiento del arte

Recibido 24-04-2025 – Aceptado 15-06-2025

Abstract

It is a historical fact that philosophy is also made at the banquet table and kitchens: born in Greece and cultivated in the Latin, medieval and modern world of Europe, the banquet dialogue has allowed us to reflect on anything over the stove. If the kitchen and the cellar have to do with food and this with staying in one's life and identity, if they have to do with taste and this is a sense, and the senses give us experiences, how little can we think about a kitchen and cellar aesthetic? This is what we find in the work of Alfonso Reyes, a philosophical aesthetic of kitchen and cellar. In this paper we present three preliminary aspects of a philosophical aesthetic of kitchen and cellar in Alfonso Reyes. These three aspects are his life, his work *Memories of kitchen and cellar* and the anthropological and

artistic concept, sentiment of art, proposed in said work. With this we anticipate that the kitchen and the cellar are subjects worthy of aesthetics, that Alfonso Reyes is a good reference for the aesthetic reflection of the kitchen and the cellar and that this reflection can be taken to the philosophy itself in general.

Key words: Philosophical aesthetics, kitchen, cellar, art feeling

Introducción

En la tradición histórica de la filosofía puede encontrarse a ésta en los banquetes o reflexionando sobre ellos y en la cocina o reflexionando sobre ella. Piénsese en El banquete (ca. 380 a.C.) de Platón y el Banquete (ca. ss. IV-III a.C.) de Jenofonte, en el Banquete o los Lapitas (ca. 168 d.C.) de Luciano de Samosata, El banquete de los siete sabios (s. I d.C.) de Plutarco, el Deipsophistai o Banquete de los sabios (s. III d.C.) de Ateneo de Naucratis, tan solo en la antigüedad; en el De beata vita (386) de san Agustín, El convivio (ca. 1304-1307) de Dante, La cena de las cenizas (1584) de Giordano Bruno, en la Edad Media y el Renacimiento; y en La fisiología del gusto (1825), que pudo llamarse Filosofía del gusto, de Jean-Anthèlme Brillat Savarin, en el s. XIX. Llegados a los siglos XX y XXI se descubren, por lo menos, las dos tentativas del francés Michel Onfray, a saber, El vientre de los filósofos. Crítica de la razón dietética (1989) y Crítica de la razón gourmet (1995); la reflexión filosófica de la italiana Francesca Rigotti, Filosofía en la cocina (2001), cuyo título es por demás sugerente, “Pequeña crítica de la razón culinaria”; y la propuesta estético-filosófica de la comida de la norteamericana Carolyn Korsmeyer, a la que, por cierto, le falta una ontología, en palabras de Rogelio Téllez, titulada El sentido del gusto (2002). En México destacan, además de las Memorias de cocina y bodega (1953) de Alfonso Reyes, Nueva guía de descarriados (1978) de José Fuentes Mares, que alude explícitamente, tanto por el título como por la aclaración introductoria, a la obra de Maimónides, su Guía de descarriados; Gula y cultura (2000) de Héctor Zagal, filósofo aristotélico que también tiene una novela nacionalista de pertinencia gastronómica por cómo caracteriza a los personajes a partir de lo que comen, La cena del bicentenario (2009); Confieso que he comido (2012) de José N. Iturriaga, gourmand reconocido; Íntimas suculencias (2012) de Laura Esquivel, cuyo subtítulo invita a incluir su obra en estos antecedentes: Tratado filosófico de cocina; el ensayo “Arte y gastronomía” (2003) del filósofo de la ciencia Alejandro Tomasini Bassols; y Festín del deseo. Hacia una teología alimentaria (2009) de Ángel Méndez, teólogo dominico.

Dice Alfonso Reyes en sus Memorias de cocina y bodega: “Hoy se habla mucho de la historia de la cultura y se la pone muy por encima de los antiguos relatos de batallas y genealogías monárquicas. Y no veo por qué la historia de la cultura, si se ocupa del mueble, o del vestido, no haya de tomar en serio la cocina”. La cocina normalmente se considera trivial o superficial, en los ámbitos académicos y filosóficos. Sin embargo, la cocina, en sentido amplio, es un asunto de la vida diaria y de la cultura. Si hay filosofía de la vida (los vitalismos de principios del siglo XX, incluido el raciovitalismo de Ortega y Gasset), de la cultura y hasta de la vida cotidiana (cfr. Rafael Alvira, Filosofía de la vida cotidiana, 1999),

puede haber, seriamente hablando, una filosofía de cocina y bodega, una filosofía de la comida y la bebida, que aporte aún más a la comprensión de la realidad humana.

Decía sor Juana Inés de la Cruz en su Respuesta a sor Filotea de la Cruz (1690-91): “Bien dijo Lupercio Leonardo, que bien se puede filosofar y aderezar la cena. Y yo suelo decir viendo estas cosillas: Si Aristóteles hubiera guisado, mucho más hubiera escrito”, se entiende, de filosofía. Y esta filosofía de la cocina y la bodega se encuentra en Alfonso Reyes que, a lo largo de su obra, no dejó de lado un asunto tan vital, tan íntimo y tan de pensar que incluye el comer, el beber, el guisar y el discutir, aunque siempre dentro de su contexto. Es común considerar a Alfonso Reyes hombre de letras o humanista, incluso hombre universal. Y aunque se conozcan sus intereses filosóficos, demostrados por su avidez de lecturas de filósofos y su obra *Filosofía helenística* (1959), las historias de la filosofía en México no lo han tratado como tal. Virginia Aspe Armella propone, en su *Alfonso Reyes. u itinerario y deslinde filosófico* (2010), que sí lo fue partiendo de la obra del pensador regiomontano *El deslinde* (1960). Y nuestra propuesta se suma a esta consideración, llevando a otro campo, también del interés de Alfonso Reyes, su filosofía, a saber, la gastronomía.

Lo común es que no se encuentre nada que ver entre filosofía y gastronomía. Y así lo expresan filósofos y gastrónomos (los que típicamente se piensan como tales: cocineros, chefs, gourmets, etc.): ¿qué tienen que ver la filosofía y la gastronomía? Nutriólogos y antropólogos, normalmente, sí tienen qué decir y qué ver con la gastronomía, se sostiene, aunque unos prescriban y otros describan. Pero la filosofía también tiene que ver con la gastronomía. El problema es que ni se reconoce, ni aprecia, siquiera, la posibilidad de una filosofía de la gastronomía o de la cocina y la bodega, con todo y que cada vez más abundan materiales al respecto, desde películas a literatura interesadas en los placeres de la mesa. Alfonso Reyes decía en sus *Memorias de cocina y bodega* que “Uno de los mayores peligros de la literatura gastronómica está en la fantasía, en la simbolización y en la bufonada, que insensiblemente ocupan el sitio del gusto y la experiencia”.

Es un hecho histórico que la filosofía también se hace en la mesa de los banquetes y las cocinas: nacido en Grecia y cultivado en el mundo latino, medieval y moderno de Europa, el diálogo banquetístico (Cfr. *El Banquete* de Platón, que mejor sería decir Simposio) ha permitido reflexionar al calor del fogón sobre cualquier cosa. Más aún, y como ejemplo, si la gastronomía tiene que ver con la alimentación y ésta con mantenerse en la vida y la identidad propias, ¿acaso no podría hacerse una ontología y una antropología filosófica de la alimentación o de la gastronomía? Si la gastronomía tiene que ver con el gusto y éste es un sentido, y los sentidos nos dan experiencias, ¿no podrá pensarse en una estética y una epistemología de la gastronomía y del gusto? Y esto es lo que encontramos en la obra de Alfonso Reyes, una filosofía de “cocina y bodega”. Se sostiene, por consiguiente, que Alfonso Reyes es un filósofo y que, como tal, tiene una filosofía de “cocina y bodega” en su obra y no solo reducida a su texto *Memorias de cocina y bodega*. Que se diga “de cocina y bodega” y no “gastronomía” sólo supone respetar la terminología propia del pensador regiomontano.

En este trabajo nos interesa, sobre todo, presentar tres aspectos preliminares para una estética filosófica de cocina y bodega en Alfonso Reyes. Estos tres aspectos son la vida de Alfonso Reyes, en primer lugar; su obra *Memorias de cocina y bodega*, en segundo; y la sensibilidad de arte del mexicano, que se ve reflejada en la producción y en la recepción de sus obras, sean o no consideradas como arte, en tercero. Nuestro camino va de lo general a lo particular: de la vida de Alfonso Reyes a una obra de éste y de ésta a un concepto expuesto en ella, todo ello relacionado con la estética. Aunque esta presentación se inscribe en el marco de una investigación más amplia en relación con una filosofía de cocina y bodega en Alfonso Reyes, nos parece que el comienzo estético es ineludible, pues la estética es la disciplina filosófica que más depende de la vida, la experiencia personal, etc. Lo hemos reducido a tres aspectos, particularmente, porque consideramos que son los tres primeros y más patentes de la estética alfonsina. Y son preliminares porque esbozan una prospectiva de investigación a seguir. Nuestra exposición tiene el siguiente orden: adelantaremos, en primer lugar, algunas notas biográficas de Alfonso Reyes, en las que queda claro el gusto por la cocina y la bodega del pensador regiomontano; nos detendremos, en segundo, en las *Memorias de cocina y bodega*, dando noticia de la obra, aclarando algunos términos; y, por último, presentaremos un caso de reflexión estética que relaciona la gastronomía y las artes en México y en el mundo a partir del concepto de sentimiento de arte. Con esto mostraremos por dónde y a hacia dónde puede ir la estética filosófica de cocina y bodega de Alfonso Reyes. A lo largo de la exposición nos serviremos de citas textuales de diferentes obras del literato y, para nosotros, filósofo regiomontano. Cerraremos nuestro trabajo con algunas conclusiones sobre la estética filosófica de cocina y bodega de Alfonso Reyes.

1. Vida, biografía, cocina y bodega: primer aspecto preliminar de una estética filosófica de cocina y bodega en Alfonso Reyes

Estamos de acuerdo en que Alfonso Reyes es harto conocido, entre otras cosas, por su vasta obra literaria¹. Pero no es del literato (el erudito, el hombre culto) del que queremos hablar, sino de ese hombre robusto (gordito), aspirante a conquistador, comedor paciente, bebedor constante, gozador eficiente, amigo entrañable y sonriente, que dice Paco Ignacio Taibo I, que ha atraído últimamente la atención² y del que se dice, ahora, que además de sabio, era goloso y sibarita por su pasión por la comida y la bebida, manifiesta

¹ Jorge Luis Borges, con quien compartía “el amor de la literatura y las literaturas”, dijo que Reyes, “su maestro”, era “el mexicano universal”, y reconoció en él al “renovador de la prosa castellana” El mismo Borges reconoció la altura diplomática del literato regiomontano con estos versos: “Dominaba (lo he visto) el oportuno / arte que no logró el ansiado Ulises, / que es pasar de un país a otros países / y estar íntegramente en cada uno”. Cfr. Osvaldo Ferrari, “Jorge Luis Borges: Su amistad personal con Alfonso Reyes”. Tomado del libro *Diálogos*, del poeta, periodista y escritor argentino Osvaldo Ferrari. Entre sus libros hay tres dedicados a estos diálogos con el gran escritor argentino Jorge Luis Borges. Ferrari nació en Buenos Aires en 1948. Ha publicado *Poemas de Vida* y *Poemas Autobiográficos*, entre otros libros; En <http://www.contactomagazine.com/borgesreyes.htm>

² En 2005, Ediciones del Festival Alfonsino, publicó *A la mesa con Alfonso Reyes* de José María Infante (253pp.). En 2009 Julio Aguilar publicó en periódico El Universal un artículo titulado “Alfonso Reyes, el glotón, y el robo de mazorca”. La editorial Lectorum en 2012 reimprimió las *Memorias de cocina y bodega* del “mexicano universal”.

en una parte de su obra y su vida³. A continuación, de manera breve, y con apoyo en la obra misma de Reyes, haremos un repaso rápido por algunas anécdotas de la vida de don Alfonso para hacer manifiesto cómo en su propia vida la comida y la bebida, la cocina y la bodega, jugaron un papel relevante. Con esto presentaremos el primer aspecto preliminar para una estética filosófica de cocina y bodega en Alfonso Reyes. Nos parece que, cuando de la cocina y bodega se trata, no podemos desentendernos de la vida misma (la biografía), pues se come para vivir y no se puede siquiera pensar en una estética filosófica de cocina y bodega si no se come, primero, y se disfruta, después. Comenzaremos por su nacimiento y su relación con san Pascual Bailón y terminaremos con su última cena.

Alfonso Reyes Ochoa nació el 17 de mayo de 1889 en Monterrey, Nuevo León. Se llamó Alfonso por haber nacido como el entonces rey niño Alfonso (el XIII) de España. Paco Ignacio Taibo I cuenta que

Alfonso iba que volaba para Pascual Reyes, pero una comida cambió su nombre y en Alfonso se quedó. Ocurre que fue a nacer el día 17 de mayo de 1889, justamente el día de San Pascual Bailón. Pero su padre, el general, había acudido a un banquete en homenaje al rey Alfonso XIII. Cuando le llegó la noticia de que hijo tenía, el general pidió permiso para abandonar los manteles y acudir junto al recién parido.

No le querían dejar irse al general, y cuando le concedieron la dispensa de seguir comiendo, fue a condición de que su hijo se llamara Alfonso, como el rey.

Aceptó el general y se fue a ver al niño, que en Alfonso varó para siempre⁴.

Como nació el 17 de mayo, poco faltó, pues, para que se llamara Pascual, como el patrón de los cocineros, san Pascual Bailón. El mismo Paco Ignacio Taibo I especula, sobre la relación habida entre la fecha de nacimiento y la pasión por la cocina de Alfonso Reyes, que “probablemente debido al influjo de la fecha desarrolló inmensa pasión por la cocina [...] [pues] san Pascual Bailón no se dio por vencido y estuvo hurgando toda la vida en la memoria de Reyes, que hasta le hizo versos y le aplaudió los suyos”⁵. Al respecto, en su *Minuta*⁶, poema XXXIX, con el título de “Oración”, Alfonso Reyes homenajea al santo patrono de los cocineros y cocineras de México. El poema, compuesto en seis estrofas, cuenta la historia popular de san Pascual Bailón. Inicia con los siguientes versos: “**BAILE** en mi fogón / San Pascual Bailón / Oiga mi oración / mi santo patrón”. Y termina así: “Baile en mi fogón / San Pascual Bailón / Oiga mi oración / mi santo patrón / y de mis pecados / me dé remisión”. Pensamos que en estos versos Reyes no sólo remite al patronazgo de la cocina mexicana, sino también a sí mismo, que como dice Paco Ignacio Taibo I, nunca dejó de estar bajo el influjo del santo cocinero. El poema de Alfonso Reyes, también, recupera, como últimas líneas, dos versos del poema “La Cena” de Baltasar Alcázar, ese poeta español de los siglos XVI y XVII y amigo de Velázquez, tan aficionado al

³ Esta es la metodología: revisar obra y vida de Alfonso Reyes rastreando, para destacarlos, los dichos y los eventos relacionados con la “pasión por la cocina de Alfonso Reyes”.

⁴ Taibo I, Paco Ignacio, “Breviarios de Reyes” en Luis Cepeda, Santiago Genovés, Paco Ignacio Taibo, Luis Marcet. *Comiendo con Reyes. Homenaje a Alfonso Reyes*. México: Editorial Posada, 2a. edición, 1986, p. 166

⁵ *Ibidem*

⁶ Reyes, Alfonso, “Minuta” en *Obras completas X*. México: FCE, 1959, pp. 381-384.

buen comer: “...*Hecha es la cena / Levántense los manteles / ALCÁZAR*”. Alfonso Reyes, en la misma *Minuta*, termina el poema con una “Nota sobre san Pascual Bailón” en la que dice que prefiere la leyenda del pueblo, la del santo patrono de la cocina, porque es más eficaz, que la historia del verdadero hijo de Martín Bailón e Isabel Jubera.

Los padres de Alfonso Reyes fueron el general Bernardo Reyes, gobernador de Monterrey durante el *porfiriato* —y muerto acribillado ante el Palacio Nacional el 9 de febrero de 1913, en el inicio de la decena trágica—y Aurelia Ochoa, ambos de Jalisco. A su padre atribuye su capacidad y orden; a su madre la describe, sin malos sentimientos, como triste y débil. Tuvo diez hermanos, de los cuales tres murieron. Hasta los once años vivirá con sus padres y hermanos en Monterrey. Alicia Reyes, la nieta del literato regiomontano, recurriendo a las memorias de don Alfonso, lo describe, de pequeño, como un niño serio, “No obstante esa seriedad, que seguramente le confería ya un cierto presentimiento de su destino, le encantaba hacer travesuras y beberse —por ejemplo—la crema de leche, ya servida en la mesa, encolerizando a sus hermanos”⁷. Entre los recuerdos de Monterrey del literato regiomontano destaca el de “El cocinero de mi niñez”. A continuación reproducimos el texto de Alfonso Reyes, al menos algunos fragmentos en los que las referencias a la cocina y la bodega son explícitas:

EL COCINERO de mi niñez era un muñeco rojo y blanco. El mandil y el gorro le daban aspecto de mostachón; tenía una nariz de caballete y usaba una barbilla en punta a lo Francisco I. Era cosa de juguetería y era cosa de golosina. Nos pertenecía a los muchachos de la casa, al punto que lo obligábamos a pedir perdón de rodillas, cada 5 de mayo —por aquello de la invasión francesa— ante un retrato del general Zaragoza. A veces se ponía como un sol de vino, pero sin perder jamás la compostura. Entonces contaba cosas de su tierra —de Francia— y, para divertirme, marchaba, blandiendo el asador, con un aire a un tiempo militar y doméstico.

Luis aderezaba sus guisos con romanticismo francés, en aquellas salsas que dejan la lengua palpitando, para consolarla después con unos platos fríos, honestos, de sabor contundente y seco.

A la merienda, rito infantil, preparaba un pan de huevo amarillo, unos bollos blandos, unos volcancitos de albeantes cumbres, metidas en la región del azúcar perpetuo.

Los ojos, marinos. La nariz, aventurera. Y por las ojeras, unas venas viriles. Un hacerlo todo de una vez, como si **clavara** clavos de un solo martillazo, ambulando entre los peroles, espumando aquí, sazonzando allá; en constante movimiento, como si la estufa fuera un tímpano.

[...]

A veces, la mostaza nativa se le ha sublevado en la nariz. Sus ojos se han puesto duros, de acero. La cocina estalla. ¡Oh tambor de los cucharones sobre los cazos, oh platillazos de las sartenes, oh rueno del rodillo sobre los tableros de amasar! Y mi cocinero Luis lanzaba un grito de guerra, su única blasfemia: “~Ah, qué la sal! ¡Ah, qué la sal!”

[...]

⁷ Reyes, Alicia, *Genio y figura de Alfonso Reyes*. México: FCE, 2001 (1ª ed. 1976), p. 25.

Es el reposo. Luis se sienta entonces, me atrae sobre sus rodillas y, echándome a la cara un resuello dulzón de vino, me dice *La vida del soldado*, que es un cuento alterno con una canción:

¡Calandrín, calandrán! / ¡ Calandrín de mi vida, / soy soldado militar!”⁸

Sus primeros estudios, entonces, los lleva a cabo en escuelas particulares de Monterrey: Manuela G. Vda. De Sada, Instituto para varones de Jesús Loreto y el Colegio Bolívar. Desde pequeño mostró gran interés por la literatura. Y entre sus primeras lecturas estuvo el *Quijote*⁹. A los trece años había ya escrito numerosas poesías y algunos intentos de prosas. Y al leer y al escribir, más tarde, en su *Crónica de Monterrey*, los asociará con el comer y el beber, por serle, como estos, indispensables. Así lo dice Alfonso Reyes: “Heme, pues, inclinado sobre los libros. Siempre he dicho que el peligro de aprender a leer está en que se da en escribir, y por escribir me dio muy pronto; y el ser escritor llegó a parecerme el oficio más natural del mundo, o mejor aún, función tan indispensable como el comer y el beber”¹⁰. En 1900 se traslada con su familia a la ciudad de México y prosigue sus estudios en el Liceo Francés de México.

En 1909 funda, con otros escritores, el Ateneo de la Juventud. Junto con el dominicano Pedro Henríquez Ureña¹¹ y los mexicanos Julio Torri, Martín Luis Guzmán, José Vasconcelos y Antonio Caso, entre otros, discutirá a los clásicos griegos, reflexionará sobre literatura y filosofía y buscará difundir la cultura. Es de esta época el Alfonso Reyes “espartano”, de régimen alimenticio austero y frugal, sometido a la disciplina *impuesta* por Henríquez Ureña, su maestro. “Al parecer, el dominicano fue a Alfonso Reyes lo que Pedro Recio de Tirtea, el médico del Quijote, fuera para Sancho Panza: un prohibicionista que no dejaba comer en paz al hambriento escudero en la Ínsula Barataria”¹². Pero el joven Alfonso Reyes, en algún momento, se desentendió de la restricción de su maestro. Se convenció de que el rigor intelectual no está reñido con la buena mesa¹³. Así empezó su gusto y pasión por la cocina y la creación de literatura sobre esta pasión. De 1917 datan algunos primeros versos que después reuniría en *Minuta*.

Cuando era posible Alfonso Reyes no tenía inconveniente en acercarse a los campos de cultivo o a las zonas rurales, pero ya en España o en Argentina, para hacerse de las materias primas para consumir un sabroso atracón. En sus misiones diplomáticas las oportunidades no dejaron de darse. En Argentina, por ejemplo, como cuenta en sus *Memorias de cocina y bodega*, se hartó de cazar liebres y perdices, aunque después

⁸ Reyes, Alfonso, “El cocinero de mi niñez” (9º DE 24 anécdotas) en *Crónica de Monterrey I. Albores. Segundo libro de recuerdos* (1959) en *Obras completas XXIV. Memorias*. México: FCE, 1990, pp. 526-527.

⁹ “Gran trabajo le costó también la primera lectura del *Quijote*, pues tan pequeñín, debía encaramarse al enorme ejemplar que poseía su padre”. Reyes, Alicia, *op. Cit.*, p. 25.

¹⁰ *Apud* Reyes, Alicia, *op. Cit.*, p. 34.

¹¹ Introdutor en México de los modernos estudios helénicos a principios del s. XX.

¹² Aguilar, Julio, “Alfonso Reyes, el glotón, y el robo de mazorca”, *El Universal*, Domingo 27 de diciembre de 2009.

¹³ *Cfr.* Quintanilla, Susana, *Nosotros. La juventud del Ateneo de México. De Pedro Henríquez Ureña y Alfonso Reyes a José Vasconcelos y Martín Luis Guzmán*. México: Tusquets, 2008, 360pp.

batallara con su cocinera gallega para que le cocinara las presas. Así lo expresa el literato regiomontano:

Me aconteció pasar un verano en Tandil, cuando todavía estaba en su sitio la célebre Roca Oscilante, y allí me hartaba yo de cazar perdices y liebres. La suerte me puso en manos de una de esas gallegas a quienes el cemento porteño reseco los últimos jugos vitales traídos de sus plácidas rías. No hubo manera de entenderse. Pase por las perdices, aunque no sin recriminaciones: porque la mujerona decía siempre, cuando me veía volver con mi glorioso botín: “¡Qué ganas de cansarse sin necesidad!” Todo lo que olía a campiña le parecía una decadencia respecto a la condición que ya había escalado en Buenos Aires; se le figuraba un retroceso, y aun debo decir que se echó a llorar cuando supo que nos íbamos de veraneo a una “estancia”, imaginándose que otra vez tendría que labrar la tierra para merecer el sustento. Como quiera y de mala gana, transigía con las perdices. Con las liebres no le fue posible: le dio por encontrar preñadas y no cocinables cuantas cobré en todo el verano. Con ese pretexto, las repartía siempre entre los peones y en los “tambos” vecinos, de modo que no llegué a probarlas. La verdad es que no tenía noticia —o la había olvidado por honor de inmigrante— sobre cómo una liebre se traduce en manjar, que le parecía cosa muy rústica. ¡Ay, el *civet* de Francia! ¡Ay, los conejitos marinados del día anterior que me preparaba antaño la materna pericia!¹⁴

En España añoró las viandas mexicanas. En sus *Memorias* cuenta que se metió a una granja a robar mazorcas porque los dueños, en la región de Cantabria, se negaban a vendérsela, pues consideraban al maíz impropio del consumo humano. Dice Alfonso Reyes: “Eso —me decían— es para los cerdos, eso no lo comen los cristianos.” Y si yo me empeñaba en comer elotes a la mexicana, no me quedaba otro recurso que robármelos. No había más que remar ría arriba, e ir desembarcando aquí y allá, donde había sembrados de maíz¹⁵.

En la mañana del 27 de diciembre de 1959, Alfonso Reyes se deleitó en una cena de Navidad, preparada por doña Manuela Mota, su esposa. Alicia Reyes en su libro *Genio y figura de Alfonso Reyes* dice que “Durante la cena [...] se sintió mal”. Después de eso falleció¹⁶.

Con este recorrido breve de la vida de Alfonso Reyes hemos puesto de relieve el primer aspecto preliminar para una estética filosófica de cocina y bodega en el pensador regiomontano, a saber, el de la biografía o la vida, tan netamente marcada, en su caso, por la necesidad de comer para subsistir y los placeres de la mesa. De san Pascual Bailón a la última cena, la vida de don Alfonso estuvo llena de saberes y sabores, sazonados por

¹⁴ Reyes, Alfonso, *Memorias de cocina y bodega, Obras completas XXV*. México: FCE, 1991, pp. 347-348.

¹⁵ *Ídem* p. 310.

¹⁶ *Cfr.* Aguilar, Julio, “Alfonso Reyes, el glotón, y el robo de mazorcas”, *El Universal*, Domingo 27 de diciembre de 2009.

experiencias y aventuras culturales y diplomáticas. Nos interesa, empero, destacar particularmente el cambio de régimen que vivió cuando joven, del austero y espartano al sibarita y *gourmand*, pues, como dijimos, recordando la ocasión, y esto es de sumo valor para evitar la acritud intelectual, la cultura y la cocina y la buena mesa no están peleadas. La cocina y bodega son también cultura. Y si la cultura se cultiva, de qué otra manera puede cultivarse la cocina y la bodega sino comiendo y bebiendo, pero siempre en compañía de los amigos y de la familia. Y en esto Alfonso Reyes es un ejemplo de un hombre culto, alegre y de buen comer, buen beber, y buen convivir. Su vida es ejemplo de ello. Pero no sólo se quedó en comer y beber, también escribió, como él mismo reconoció desde joven, sobre la comida y la bebida, la cocina y la bodega. Y el libro que nos queda, y al que dedicaremos nuestra atención ahora, con sus reflexiones o, más bien, meditaciones, es el titulado *Memorias de cocina y bodega*.

2. Las Memorias de cocina y bodega: segundo aspecto preliminar de una estética filosófica de cocina y bodega en Alfonso Reyes

Las *Memorias de cocina y bodega* son un conjunto de notas de viaje (la cuota de nuestro autor a la cocina y la bodega), de notas de lectura, de recuerdos de andanzas y de reflexiones personales sobre asuntos alimentarios, que se divide en meditaciones, pero que fueron escritas en periodos distintos. Las *Memorias* son el segundo aspecto preliminar de la estética filosófica de cocina y bodega de Alfonso Reyes. Las notas del libro reciben el título de *Descansos*. El Descanso XIII fue escrito en 1929; el II y el VII, en 1931; el Proemio y los Descansos I, IV, V, VI, XI, XII y XIV, en 1940; el VIII, en 1945. Estos periodos coinciden con sus estancias en España, Francia, Argentina y Brasil y su regreso a México. Las *Memorias* abarcan un periodo amplio de vida de nuestro autor. Las andanzas por distintos países como diplomático no aminoró su apetito. Las *Memorias de cocina y bodega* fueron publicadas en 1953, en México, bajo la editorial FCE, en la colección Tezontle y fueron acompañadas por ilustraciones de Elvira Gascón.

José Luis Martínez, autor de la “Introducción” al tomo XXV de la Obra completa de Alfonso Reyes, menciona en ella que “En la bibliografía de su autor, este lindo libro se encuentra situado entre la *Interpretación de las Edades Hesiódicas* y la *Trayectoria de Goethe*, como para subrayar la libertad que con todo se avenía, y decirnos que el comer y el beber pueden tener su sitio entre los estudios helénicos y el *Sturm und Drang*”¹⁷. Este lugar que ocupa entre los estudios helénicos y el *Sturm und Drang*, es el lugar que le corresponde como cultura. Sabemos que entre los estudios helénicos del literato regiomontano también se encuentran la *Filosofía helenística* y que su afición a Goethe, ese dios de su devoción que dice Jorge Luis Borges en una entrevista de 1973 sobre cómo conoció a Reyes, dará para que encontremos innumerables menciones en muchas de sus obras y se dedique un tomo de la Obra completa, el XXVI, a todo lo que redactó acerca del literato alemán.

¹⁷ Martínez, José Luis, “Introducción” en Alfonso Reyes, *Obras completas XXV*. México: FCE, 1991, pp. 12.

Ahora bien, las *Memorias de cocina y bodega* no son un recetario, ni una reflexión fisiológica, a lo Jean Anthèlme Brillat-Savarin, ni una historia de la cocina, a lo Salvador Novo que escribió su *Cocina mexicana o historia gastronómica de la ciudad de México* de 1967. Son un registro y una evocación, en ensayos breves, de experiencias del comer y el beber, por eso que las llame *memorias*. Éstas, pensemos en una descripción literaria, se caracterizan por la galanura de los recuerdos, el humor de anécdotas, la fresca erudición y el ancho gusto por la vida y sus placeres. El contenido de éstas incluye las comidas, los vinos y los licores de España, Francia, Sudamérica, Brasil, EEUU, México, Italia, países nórdicos y germanos; también pueden encontrarse diatribas contra alimentos sintéticos y elogios de vinos, café y chocolate; además de una meditación humorística, el Descanso XVI, sobre el canibalismo. El mismo José Luis Martínez dice al respecto que “Con la mayor compostura, Reyes expone los razonamientos de los “pensadores paradójicos” que han abogado por esta práctica; cita, entre otras, esta opinión: “Según Anatole France, en el *Jardín de Epicuro*, la costumbre de matar y comerse al viejo, en vez de conservarlo como estorbo en las Academias, facilita la evolución y el paso de las nuevas ideas”; omite la “Modesta proposición” de Jonathan Swift, sobre el aprovechamiento de los niños pobres, a pesar de que toca el tema; y, después de recorrer los siglos y las opiniones de múltiples sabios, don Alfonso se da el lujo de no decir una palabra —lo que tanto le agradecemos— respecto a la afición atribuida a los antiguos mexicanos”¹⁸. Ya avanzados con esta presentación de la estructura de la obra, enfoquemos mejor y adentrémonos en ella.

Ya decíamos que las *Memorias* son un registro y una evocación, en ensayos breves, de experiencias del comer y el beber, por eso el nombre. Para mejor comprender por qué *Memorias*, quisiéramos recordar algunas acepciones que propone el DRAE para este término. Dice, en su acepción primera, que memoria es la facultad psíquica por medio de la cual se retiene y recuerda el pasado; en su acepción tercera, que una memoria es un recuerdo que se hace o aviso que se da de algo pasado; en la cuarta, propone que memoria también puede significar exposición de hechos, datos, motivos referentes a determinado asunto; en la quinta, memoria es estudio o disertación escrita sobre alguna materia; en la séptima, memoria se entiende como monumento para recuerdo o gloria de algo; en la décima, memoria significa libro o relación escrita en que el autor narra su propia vida o acontecimientos de ella; en la décimo primera, memoria es relación de acaecimientos particulares para ilustrar la historia; y en la duodécima, memoria es libro, cuaderno o papel en que se apunta algo para tenerlo presente. Las acepciones que hemos recordado lo han sido por la pertinencia que guardan con las obras que se titulan como la de Alfonso Reyes, esto es, *Memorias*. Pero ahora veamos que dice nuestro autor sobre su escrito.

Alfonso Reyes señala, en el inicio de su obra que a sus *apuntes* los llama *memorias* porque “para mí —menciona— comienzan a significar un pasado. Que ya presenté mis condolencias a los deleites de este orden, y tras los vaivenes y los viajes, me encuentro bien hallado en mi tierra ante una mesa frugal”¹⁹. Como puede verse sus *Memorias*, si nos atenemos a lo que él mismo dice, con las definiciones dadas o propuestas por el DRAE, son

¹⁸ *Ídem*, p. 13.

¹⁹ Reyes, Alfonso, *Memorias de cocina y bodega, Obras completas XXV*. México: FCE, 1991, p. 299.

un monumento literario a un pasado digno de ser recordado, un pasado que registra el paso de experiencias sobre el comer y el beber. Alfonso Reyes, para explicar mejor sus intenciones, incluida la de titular a su obra *Memorias*, recuerda el caso de León Daudet diciendo que éste “más que nada autor de memorias, nunca olvida lo que comió en tal fecha, dónde lo comió y en qué compañía: ya es la botella que su padre y él ponían a refrescar en el río, donde Mamá no la descubriera; ya el *pâté-foie-gras* cuyo naciente desvío hubo que sanear y castigar con mostaza; ya, en Foyot o por ahí, entre escritores de la otra generación, aquel sutilísimo distingo entre las burbujas de la champaña dulce y la seca, vertidas en “flautas” iguales (no en el cáliz greco-romano, que es feo anacronismo)”²⁰. Y así, como Daudet, Reyes no olvida lo que comió, bebió, vivió y leyó acerca de la comida, cosa que debería llamar nuestra atención, pues, ¿qué hay más importante que aquello que nos mantiene vivos y nos conserva en la identidad?

Las *Memorias* son pues un monumento literario a la comida y la bebida, a la cocina y la bodega, es decir, a la vida misma, en el sentido amplio que incluye a la vida en general y a la vida en particular, es decir, a la biografía. Las *Memorias* son, por tanto, testimonio de una vida, pero no menos meditaciones y reflexiones de orden estético y filosófico. Y por este motivo se hace importante tratar de comprender mejor la obra. Para ello, siguiendo la misma metodología, pasaremos revista a los conceptos que consideramos clave, a saber, descanso, cocina, bodega y adelantaremos algunas reflexiones sobre este segundo aspecto preliminar de una estética filosófica de cocina y bodega en Alfonso Reyes.

Por el DRAE sabemos que descanso²¹ es quietud, reposo, pausa en el trabajo; causa de alivio en la fatiga; e intermedio en el desarrollo de un espectáculo, audición o sesión. Alfonso Reyes, empero, no define *Descanso*. Por nuestra parte hemos notado que sus *Descansos* tienen un parecido con las *Meditaciones* de la *Fisiología del gusto* de Jean Anthèlme Brillat-Savarin. En ese sentido notamos que los *Descansos* de Alfonso Reyes se caracterizan, en primera instancia, por la *memoria*²² en ellos contenida, pues son anécdotas²³. También por el DRAE sabemos que las acepciones de anécdota son las siguientes: relato breve de un hecho curioso que ilustra; suceso curioso que se cuenta en dicho relato; argumento o asunto de una obra y suceso circunstancial o irrelevante. Aunque las *Memorias de cocina y bodega* contienen anécdotas en los sentidos recién referidos, la reflexión y la especulación, la descripción y la prescripción, la diatriba y el elogio no faltan, lo que las hace algo más y, dialécticamente, eleva la anécdota a un asunto de importancia y profundidad suficiente para que la filosofía se interese por ellas.

Alfonso Reyes no define cocina, aunque sí nos dice de ella que “TAMBIÉN YO he pagado mi tributo al arte de **cocina** y **bodega**: ya un poema sobre la confitería de Toledo, o una rápida alusión a las sevillanas y murillescas yemas de San Leandro; ya unas páginas sueltas sobre las tierras castellanas, andaluzas, vascongadas y bordelesas; y hasta he

²⁰ *Ídem*, 333-334.

²¹ Descanso. (De descansar). DRAE

²² *Cfr.* memoria. (Del lat. *memoria*). DRAE.

²³ *Cfr.* anécdota. (Quizá del fr. *anecdote*, y este del gr. ἀνέκδοτα, cosas inéditas). DRAE

dejado noticia de mis andanzas en busca de caracoles borgoñones y de trufas perigordinas —secretos en que, como padre prudente, deseaba iniciar a mi descendencia—, aunque nada dije de cierta dichosa excursión o cuesta de la *Omelette Mont-Saint-Michel*, que no era para olvidada”²⁴.

Con esto nos pone en camino de entender qué es para él la cocina. En primer lugar es un arte. Así empieza, “También yo he pagado mi tributo (clara alusión otra vez a las *Memorias*) al arte de cocina y bodega”. Pero, ¿a qué tipo de arte se refiere? A uno muy importante, pues a él se le ha “pagado tributo”. Pero, ¿por qué? Quizás, como ya habíamos dicho, porque nos da de comer. ¿Y qué clase de tributo ha pagado? Poemas, dice, que ha dedicado a *platillos*, postres, productos e ingredientes, a todo eso que identificamos con la cocina y la bodega. Y enseguida menciona: “Publiqué más tarde la *Minuta*, juego literario en torno a una cena, donde el consabido subjetivismo de algunos poetas incipientes creyó ver los síntomas de mi irremediable decadencia, y después del cual, en efecto, ya sólo me quedaron fuerzas para escribir poco más de cuarenta libros”²⁵. Aparte de la flagrante ironía contra esos “poetas incipientes” nos permite voltear la mirada a esa otra obra en la que puede hallarse, pero poéticamente, esa estética filosófica de cocina y bodega de don Alfonso²⁶. *Minuta*, pues, es “Un divertimento de versos gozosos sobre el inagotable placer de beber y de comer”, según Julio Aguilar²⁷. Fue publicada en 1935 bajo la edición de Oficinas Gráficas Halcyon. Algunas estrofas datan de 1917; la mayoría, de Buenos Aires, 1929 a 1930; y otras pocas, de Río de Janeiro, 1931. *Minuta* fue ordenada y sacada en limpio el 17 de mayo de 1931, día de San Pascual Bailón y aniversario del autor, para ofrecerlo a algunos amigos.

Alfonso Reyes tampoco define *Bodega* y la menciona, a lo largo de obra, tan sólo seis veces. Nos parece, empero, que la alusión o referencia clara a las bebidas, particularmente, a los vinos, ya nos dice qué entiende por bodega. Antes, por cierto, de publicar sus *Memorias*, en 1919, escribe sobre vinos e idiosincrasias nacionales a la hora de su consumo a Azorín o con ocasión del libro de éste, *Andalucía trágica*. En el texto se adelanta, pero no se incluye, lo que podremos encontrar en sus *Memorias*. A continuación transcribo el texto que se publicó en la obra *Las vísperas de España*, porque en él, refiere a la bodega cuando menciona la “papeleta bibliográfica” de los vinos, lo cual nos remite a ese espacio de contención y resguardo en el que, nos parece, pensamos con el término *bodega*:

—USTED, “Azorín”, en sus páginas sobre la *Andalucía trágica*, advierte que el andaluz tiene una manera especial de probar el vino, arqueando los hombros y combando un poco la espalda, como si el pecho se dispusiera a resistir la arremetida. Vea usted, ahora, el gesto del buen bebedor de Burdeos: toma la copa por la base, la remueve para comunicar al vino un movimiento de rotación,

²⁴ Reyes, Alfonso, *Memorias de cocina y bodega*, *Obras completas XXV*. México: FCE, 1991, p. 297.

²⁵ *Ibidem*.

²⁶ Ya Aristóteles decía en su *Poética* que la historia y la poesía podían escribirse en verso y que la diferencia entre ambas estaba, más bien, en el asunto, en el contenido. El de ésta, la poesía, más universal, la acercaba a la filosofía. Y si esta *apelación a la autoridad* no los convence, no olviden que la filosofía empezó por escribirse en verso, ¿caso no son poesías los poemas fenomenológico y ontológico de Parménides?

²⁷ *Cfr.* “Alfonso Reyes, el glotón, y el robo de mazorcas”, *El Universal*, Domingo 27 de diciembre de 2009.

y después la acerca a la nariz, no a los labios. Luego, con suficiencia, exclama: “Este vino está *bouchonné*; que destapen otra botella.”

—Y en los banquetes, el vino se sirve con su papeleta bibliográfica, como los buenos libros. El escanciador cuida siempre de ir diciendo al llenar la copa: *Château Guiraud, 1914! Château Pavie (St. Emilion), 1906! Château Kirwan (Cantenac), 1900! Chateau Mouton-Rothschild, 1898!* Como todos los pueblos que beben buen vino, el bordelés no necesita embriagarse.

—Stevenson, comparando un día al inglés con el francés, lo explica de otra manera. El inglés —dice más o menos— se embriaga; el francés, no. Todo depende del modo de catar el vino, o mejor dicho, del sitio sensible de la boca. El francés prueba el vino con la punta casi de la lengua. El inglés, con la base del paladar.

—~De modo que el inglés, para llegar a satisfacerse, necesita tragar mucho vino y embriagarse, mientras que al francés le basta con poco?

—Yo no lo creo, porque hay un pueblo en la tierra, sobrio entre los sobrios, que acostumbra beber en botijo, echando el chorro de vino desde lejos y recibéndolo en la garganta. Esto se llama beber a la española, beber *la regalade*. Según esto, los españoles vivirían en perpetua embriaguez. Y es bien sabido que este pueblo, como los griegos prudentes, mezcla su vino con dos partes de agua, metafóricamente hablando —a menos que la mezcla de agua no sea metafórica, y el vino resulte “bautizado”, como decían los clásicos. Por lo cual Ruiz de Alarcón pondera las excelencias de la Venta de Viveros, donde el ventero es cristiano y el vino es “moro” o sin bautismo”²⁸.

La descripción que hace Reyes es muy vívida. Notamos que tiene que ver con la percepción, la sensibilidad y el ser hombre y, por tanto, con la estética, especialmente, con la filosófica.

Con lo que se ha dicho de la cocina y la bodega, y el tributo que a estos artes ha pagado, debería quedarnos claro que, como ya adelantábamos más arriba, que don Alfonso sí era de buen comer y de buen beber. Y quien gusta de esto normalmente recibe el nombre de *gourmet* o de *gourmand*. Reyes habla de gourmet y de gourmand. Sabemos que la raíz de ambas palabras es la misma, que proviene del francés antiguo y que significa *valet* o servidor doméstico. El uso actual parece distinguir entre *gourmand*, la persona que ama la buena comida y come con y por placer, de *gourmet*, que es quien aprecia el refinamiento en materia de comida y bebida²⁹. Gourmet y gourmand tienen que ver con la dietética o con el régimen alimentario. Por eso anotamos a continuación el ataque a la dietética de su época que también es la nuestra, lo cual nos muestra a un hombre que se toma en serio la comida y la bebida pero como cultura que se cultiva comiendo y bebiendo y que no sucumbe a las tendencias o modas:

El hombre, hoy por hoy, casi no anda a pie, y trabaja con sus músculos mucho menos que en otros tiempos. Su régimen de calorías se ha modificado sensiblemente, sin ir muy lejos, en los últimos cincuenta años. La dietética es manía general: todos dan avisos y recetas, recomiendan fórmulas, ejercicios

²⁸ Reyes, Alfonso, “Las Vísperas de España. De servicio en Burdeos. VIII. Vinos”, *Obras completas II*. México: FCA, (1ª ed. 1956), 1995, pp. 229-230

²⁹ A la mesa con Alfonso Reyes; José María Infante, Ediciones del Festival Alfonsino, Monterrey, 2005. 253 págs.

respiratorios y, sobre todo, abstinencia y ascetismo “¿Quién come y bebe hoy en día?”, he hecho decir a mi Cocinera en la *Minuta*. ¿Quién no se ha detenido a considerar un instante, con tanto respeto como pavor, aquel régimen gigantesco y propiamente rabelesiano de los abuelos? Medio lechoncillo por barba y una botella por cabeza eran cosa que a nadie espantaba antes de la era del automóvil. Nadie resistiría hoy una “tamalada” mexicana en toda su tradicional opulencia³⁰.

Quizás, en nuestro afán *sanitario*, de salud a ultranza, nos ha hecho perder de vista que el buen comer o el bien comer no significa sólo los *nutrientes* necesarios. ¡Eso es nutrirse! ¿Dónde queda la *tamalada* mexicana?, ¿quién tiene hoy estómago para un mole de guajolote?

Las *Memorias de cocina y bodega* pueden considerarse, pues, apuntes para una estética filosófica de cocina y bodega, por eso que hayamos incluido en este apartado su exposición como el segundo aspecto preliminar para una estética filosófica de cocina y bodega en Alfonso Reyes. Afinando, ahora, más la lupa, nos enfocaremos, ya dentro de las *Memorias de cocina y bodega*, en un asunto que nos parece de suma importancia, la sensibilidad del mexicano como sentimiento de arte. Y nos parece importante porque cuando se le preguntó a Roger Brueghel por la razón por la que invitó a participar a Ferrán Adrià en el el Documenta 12 de 2007, dijo que éste había desarrollado una estética propia con una inteligencia artística que valía la pena mostrar. Esa inteligencia artística que mencionaba el curador del evento artístico quinquenal celebrado en Kassel, nos parece, está ya pensado, aunque con el nombre de sentimiento de arte, por don Alfonso en su *Memorias* y orientado al caso mexicano.

3. De la sensibilidad del mexicano: Tercer aspecto preliminar de una estética filosófica de cocina y bodega en Alfonso Reyes

Alfonso Reyes nos recuerda que comer implica pasar un buen rato, disfrutar de una buena comida y que satisfacer el antojo con los platillos que nos caracterizan no es sino un acto religioso. Asimismo señala que la comida rápida es, por un lado, un recurso desesperado y, por otro, un mero engaño al hambre, y al gusto, podríamos agregar. El que se nos imponga la eficiencia laboral como supremo valor, desvaloriza necesariamente el buen comer y nuestro gusto, como observarán José Moreno Villa y José Fuentes Mares. Donde el gusto debiese subyugar el juicio, donde el gusto debiese trascenderlo, la vida atareada y llena de compromisos hace lo que al gusto corresponde. Jean Anthelme Brillat-Savarin, en su *Fisiología del gusto*, aseguraba que para saber comer hacía falta tener talento. Este talento, en México, lo encontramos en el sentimiento de arte a la base de la producción artística y culinaria mexicana con Alfonso Reyes. Y es este le tercer aspecto preliminar de la estética filosófica de cocina y bodega de Alfonso Reyes, pues relaciona arte y cocina y bodega mexicanos atendiendo y señalando el mismo origen animíco.

³⁰ Reyes, Alfonso, *Memorias de cocina y bodega, Obras completas XXV*. México: FCE, 1995, pp. 326-327 (Descanso V).

La cocina, dice Alfonso Reyes en sus *Memorias de cocina y bodega*, en el *Descanso XIII*, es una de las cosas más características de México, junto con la arquitectura colonial, la pintura, la alfarería, las pequeñas industrias del cuero, la pluma, la palma, la plata y el oro. “El guiso mexicano y la jícara pintada con tintes disueltos en aceite de chía obedecen a un mismo sentimiento del arte”³¹, postula. La manera de picar almendra o triturar el maíz, afirma, tiene que ver con ese sentimiento del arte de *miniutarizar* las palabras mediante el diminutivo.

La técnica de lo pequeño destaca el pensador regiomontano, aplicada “a las artes del paladar”³² nos llevaría al pinole, último residuo de la trituration de los cereales (maíz *cacahuacintle*, maíz esponjado tostado previamente, molido al *metate* con canela y *piloncillo*). “Esta golosina se encuentra ya por los límites de la materia, a punto de confundirse con el vaho”³³. Dejamos para otra ocasión la discusión sobre el diminutivo, al que sí le dedica unas líneas, y nos dirigimos al sentimiento del arte en la cocina y en el arte y a la relación que se da entre ambos vía este sentimiento, vía el aumentativo.

El sentido suntuario o fastuoso y colorista del mexicano “tenía que dar con ese lujoso plato bizantino, digno de los lienzos del Veronés o mejor, los frescos del Rivera” (*Ibidem*), a saber, el mole de guajolote, que califica de “gigantesco por la intención”, “enorme por la trascendencia digestiva” y “abultado hasta por el nombre”. El mole es la piedra de toque de guisar y comer, la pieza de resistencia de la cocina mexicana, afirma. Negarse a comerlo puede considerarse una traición a la patria. La descripción que le merece el mole de guajolote, las consecuencias en el hombre, las dificultades para su digestión las anotamos tal cual lo dice Alfonso Reyes:

¡Solemne túmulo del pavo, envuelto en su salsa roja-oscura, y ostentado en la bandeja blanca y azul de fábrica poblana por aquellos brazos redondos, color de cacao, de una inmensa Ceres indígena, sobre un festín silvestre de guerrilleros que lucen sombrero faldón y cinturones de balas! De menos se han hecho los mitos. El mole de guajolote se ha de comer con regocijo espumoso, y unos buenos tragos de vivo sol hacen falta para disolverlo. El hombre que ha comulgado con el guajolote —tótem sagrado de las tribus— es más valiente en el amor y en la guerra, y está dispuesto a bien morir como mandan todas las religiones y todas las filosofías. El gayo pringajo del mole sobre la blusa blanca tiene ya un pregusto de sangre, y los falsos y pantagruélicos bigotes del que ha apurado, a grandes bocados, la tortilla empapada en la salsa ilustre, le rasgan la boca en una como risa ritual, máscara de grande farsa feroz³⁴.

Y del diminutivo llegamos al aumentativo. Es tal la naturaleza del mole que el superlativo es la única forma de referirse a él. Ese “plato bizantino”, por minucioso, detallado y pormenorizado, es, paradójicamente, gigantesco, enorme y abultado. Es túmulo, monumento y santuario de una Ceres indígena que hace más valiente a quien lo

³¹ Alfonso Reyes (2000), *Memorias de cocina y bodega. Minuta*. México: FCE (Tezontle cocina), p. 109.

³² *Ibidem*

³³ *Ídem*, p. 110.

³⁴ *Ídem*, p. 111.

come, pues lo dispone a bien morir como “mandan todas las religiones y todas las filosofías”, como dice Alfonso Reyes. “Esta audacia ciclópea que es el mole de guajolote — resumen de una civilización musculosa como las de Egipto y Babilonia— surge de una manipulación delicada, minuciosa, chiquita. Manos monjiles aderezan esta fiesta casi pagana”³⁵. No creemos que se trate lo dicho por el pensador mexicano de un exceso poético. Treparamos con el autor de *Memorias de cocina y bodega* del diminutivo al aumentativo “por la escala de la misma sensibilidad, porque es una misma la fuerza que hace vibrar los átomos y los mundos”³⁶. Ya hay aquí una definición de sensibilidad o sentimiento del arte. Pero antes de plantearla agregaremos algunas consideraciones más.

El arte culinario, el arte de la comida, atraviesa, de cabo a rabo, la historia de la humanidad y la del arte. Los títulos de los libros que usaban el término arte, más los renacentistas y modernos, quizás por los tiempos que tocó vivir a sus autores, querían que lo que en la cocina se hiciera fuera, sí, un arte. No obstante, el arte de guisar y las que sí se consideran artes obedecen a un mismo sentimiento de arte, por lo menos en lo que a los mexicanos se refiere. Pero ¿qué puede entenderse por sentimiento? Sentimiento, de acuerdo con el DRAE, además de ser la “acción y efecto de sentir o sentirse”, también tiene el sentido de “estado afectivo del ánimo producido por causas que lo impresionan vivamente y de estado de ánimo afligido por un suceso triste o doloroso”. Y el sentimiento tiene que ver con la sensibilidad. A la base del arte y de la cocina, de la gastronomía, está la misma sensibilidad. Sensibilidad, del latín *sensibilitas -atis*, quiere decir “facultad de sentir”, “propensión natural del hombre a dejarse llevar de los afectos de compasión, humanidad y ternura, cualidad de las cosas sensibles, capacidad de respuesta a muy pequeñas excitaciones, estímulos o causas”. Y lo que antecede al sentimiento y la sensibilidad es la sensación. El meollo está en la capacidad de respuesta. Sensación, del latín *sensatio -onis*, significa “impresión que las cosas producen por medio de los sentidos, efecto de sorpresa agradable, producido por algo en un grupo de personas, corazonada”. La impresión que las cosas producen por medio de los sentidos, aunada a la capacidad de respuesta a esas impresiones, excitaciones o estímulos, es esa sensibilidad que Alfonso Reyes encuentra a la base del arte y la cocina. Ambas responden, en tanto que producen, a la misma sensibilidad humana.

La sensibilidad o sentimiento del arte tanto de la cocina y el arte, podemos decir a partir de lo que nos ha propuesto Alfonso Reyes y de las consideraciones terminológicas que aclaran lo propio de nuestras palabras, es esa “fuerza que mueve los átomos y los mundos” para llevar a cabo obras diminutas y productos enormes. Que sensibilidad se entienda como “propensión natural del hombre”, nos hace pensar que este sentimiento no es exclusivo de los mexicanos. No por nada el mole y el pinole, especialmente el primero, pueden calificarse de bizantinos y barrocos. Los adjetivos nos vienen de fuera, por más que nos los hayamos apropiado. Por otro lado, esta sensibilidad la encontramos tanto en el arte como en la cocina. Y que tengan el mismo sentimiento de fondo acentúa una relación entre ambas. En este punto se nos ocurren dos formas de relación. Una que va del arte a la

³⁵ *Ídem*, p. 112.

³⁶ *Ibidem*

cocina, lo que hace el arte con la cocina, y otra que va de la cocina al arte, lo que aporta o determina la cocina del arte, así, como si de direcciones se tratase. Sobre esta segunda quisiéramos decir una palabra.

Se aprende a ver la comida a través del arte, de la pintura, por ejemplo, tanto como se aprende a pintar viendo y comiendo. Y esto lo decimos porque no es sino por medio del arte que volvemos a ver lo que comemos, no obstante lo volvemos a ver, porque primero la cocina y la bodega (a las naturalezas muertas también se las llama *bodegones*) inspiraron al arte. Después de recordar los ingredientes del mole, en su *Descanso XIII*, el literato de Monterrey dice:

La cocina inspira al pintor. Recordemos los bodegones flamencos, con sus tajadas de carne y las «mal formadas verrugas» de las toronjas, que decía Lope —hijas, aquéllas, de los pinceles de Rubens, y éstas, de los pinceles de Snyders—. ¡Pronto, Diego, que la india ha vuelto ya del mercado, y derrama sobre la mesa la abigarrada cosecha del «recaudo», en yerbas y en verduras, y todo el paraíso recobrado de las cosas frutales! El guajolote, pardo, blanco y rojo, yace como una monarquía derrumbada. Empieza la tarea, y adelantan en formación de ataque los tarros de especias... ¡Ay, si las especias cantaran, qué cosas cantarían! ¡Mal año, entonces, para don Luis de Córdoba, abuelo natural del churrigueresco mexicano!³⁷

“La cocina inspira al pintor”, postula y ejemplifica Alfonso Reyes: “bodegones flamencos”, “Rubens”, “Snyders”, “Diego” (Rivera). Del mismo sentimiento de arte en la gastronomía y el arte desembocamos en que la cocina inspira al pintor. “¡Pronto, Diego, que la india ha vuelto ya del mercado, y derrama sobre la mesa la abigarrada cosecha del «recaudo», en yerbas y en verduras, y todo el paraíso recobrado de las cosas frutales!”. Primero se comió, después se pintó. Más aún, lo que se pintó, se pintó porque se tenía qué pintar. Y eso que se tenía para pintar, lo más a la mano, era no sólo la comida, no sólo lo que en la cocina se producía, sino la cultura culinaria condicionante de la vida cotidiana y del arte: “El guajolote, pardo, blanco y rojo, yace como una monarquía derrumbada. Empieza la tarea, y adelantan en formación de ataque los tarros de especias... ¡Ay, si las especias cantaran, qué cosas cantarían!”.

Héctor Zagal propone algo similar sobre la inspiración de la gastronomía en el arte. Este filósofo mexicano escribe su *Gula y Cultura* porque se dio cuenta que sólo recordaba sus lecturas por las referencias alimentarias de éstas y porque le parece sugerente, aunque falsa, la frase de Feuerbach, “El hombre es lo que come”. Sugiere que ha de aceptarse que la filosofía, la poesía, la pintura y el cine (y el resto de las artes) no son inmunes al discreto encanto de comer. Habiendo dicho lo anterior termina:

Por eso, prefiero la paráfrasis: <<El hombre escribe sobre lo que come>> [y lo que come, pasa por la cocina]. La historia de la literatura es la historia de la comida. ¿Por qué nos empeñamos en pensar que los vates y poetas sólo deben escribir sobre el amor y la soledad, sobre la muerte y la depresión? Un banquete

³⁷ *Ídem*, p. 114.

es epopeya, veta de inspiración, fuente de dramatismo, manantial de metáforas. Ahí está el diálogo *El banquete* de Platón, *symposium* en griego. Este bellissimo texto se construye alrededor de una magnífica comida³⁸.

Y si esto no fuera suficiente para decir que también se pinta sobre lo que se come, sirva esta otra referencia del mismo Héctor Zagal, en la que reconoce que incluso los pintores abstractos están condenados a evocar sabores con sus colores. “La comida es escenario: comedor, pulpería, bar, restaurante, cantina. Las provisiones y manteles dotan de realidad un acontecimiento. La plasticidad de las letras difícilmente logra evadir los pucheros y fogones. Acaso la música logra alcanzar una verdadera abstracción. Incluso los pintores abstractos evocan –sin desearlo- sabores con sus colores. El rojo de la sandía; el verde de la lechuga. La literatura vive sentenciada a servir a la gastronomía”³⁹. La evocación sólo es posible porque lo evocado es evocado porque antecede y posibilita la evocación. La inspiración del artista, de acuerdo con Héctor Zagal la encuentra en lo que come y lo que come se inscribe en la gastronomía.

Así pues, este tercer aspecto preliminar de la estética filosófica de cocina y bodega de Alfonso Reyes nos ha llevado de la antropología a la teoría del arte, pues del planteamiento de un sentimiento del arte o sensibilidad en los mexicanos a la base de las producciones artística y culinaria de México, hemos encontrado que arte y cocina y bodega guardan una relación, por lo menos, de influencia mutua, aunque la que va de la cocina al arte nos haya interesado por ahora más. Esta relación, nos parece, justifica aún más plantear esta estética filosófica de cocina y bodega. Y nos invita, como hacen las obras de arte, a volver a ver y saborear lo que comemos y no sólo *comerlo* como si de lo que se tratara nada más fuera de llenarse o nutrirse.

Conclusiones

La revisión que hemos propuesto de momentos relevantes de la vida culinaria (*convivencial* y *convivial*) de Alfonso Reyes, de la su obra *Memorias de cocina y bodega* y del concepto que en ella propone de sentimiento del arte para explicar esa propensión de los mexicanos al diminutivo que desemboca en el aumentativo, como los tres aspectos preliminares a una estética filosófica de cocina y bodega en Alfonso Reyes, nos dan pie a sostener que podemos inferir una estética filosófica de estos asuntos, a veces trivializados, quizás por la moda, pero por ninguno dejados de lado, pues no hay quien no coma y beba y quien no se queje, alguna vez, de una mala comida y de una mala bebida. El mismo Alfonso Reyes, en sus mismas *Memorias de cocina y bodega*, dice que “Hoy se habla mucho de la historia de la cultura y se la pone muy por encima de los antiguos relatos de batallas y genealogías monárquicas. Y no veo por qué la historia de la cultura, si se ocupa del mueble, o del vestido, no haya de tomar en serio la cocina”⁴⁰. Pero a la cocina normalmente se la *considera* trivial o superficial, en los ámbitos académicos y filosóficos. Lo común es que no se encuentre nada que ver entre filosofía y cocina. Y así lo expresan filósofos y

³⁸ Héctor Zagal (2000), *Gula y cultura*. México: Los libros de Homero, p. 18.

³⁹ *Ídem*, p. 193.

⁴⁰ Alfonso Reyes (2000). *Memorias de cocina y bodega*. *Minuta*. México: FCE (Tezontle cocina), p. 40.

gastrónomos (los que típicamente se piensan como tales: cocineros, *chefs*, *gourmets*, etc.). ¿Qué tienen que ver la filosofía y la gastronomía? Nutriólogos y antropólogos, normalmente, sí tienen qué decir y qué ver con la cocina, se sostiene, aunque unos prescriban y otros describan. El problema es que ni se reconoce, ni aprecia, siquiera, la posibilidad de una estética y menos de una filosofía de la cocina y la bodega, con todo y que cada vez más abundan *materiales* al respecto, desde películas a literatura interesadas en los *placeres* de la mesa. Pero hay que tener cuidado con estas películas y esta literatura interesadas en la *gastronomía*, en la cocina y la bodega, porque como Alfonso Reyes decía también en sus *Memorias de cocina y bodega*: “Uno de los mayores peligros de la literatura gastronómica está en la fantasía, en la simbolización y en la bufonada, que insensiblemente ocupan el sitio del gusto y la experiencia”⁴¹. Y como puede notarse, en esta advertencia, Alfonso Reyes ya nos adelanta los elementos de su estética filosófica, el gusto y la experiencia, contra “la fantasía, la simbolización y [...] la bufonada”, que, en palabras del pensador regiomontano, se notan con claridad en los escritos de *fururistas* y *surrealistas* tan sólo.

La cocina, en sentido amplio, es un asunto de la vida diaria y de la cultura. Si hay filosofía de la *vida* (los vitalismos de principios del siglo XX, incluido el *raciovitalismo* de Ortega y Gasset), de la cultura y hasta de la vida cotidiana (*cf.* Rafael Alvira, *Filosofía de la vida cotidiana*, 1999), puede haber, seriamente hablando, una estética filosófica e, incluso, una filosofía de cocina y bodega, una filosofía de la comida y la bebida, que aporte aún más a la comprensión de la realidad humana. Si Alfonso Reyes, a lo largo de su obra, no dejó de lado un asunto tan vital, tan íntimo y tan de pensar que incluye el comer, el beber, el guisar y el discutir, aunque siempre dentro de su contexto, proponemos que tiene una *filosofía* de cocina y bodega, que específicamente comienza con tres aspectos preliminares de una estética filosófica en su obra. Ahora bien que se diga, no obstante, “de cocina y bodega” y no “gastronomía” sólo supone respetar la terminología propia del pensador regiomontano. Quisiéramos cerrar con algunas palabras de Alfonso Reyes, a modo de *postre*, “Y he recordado por ahí –dice- cómo, en mis días madrileños y acompañado de un amigo de entonces, estuve a pique de fundar un modesto club gastronómico, La Cucaña, cuyo lema había de ser éste: Una mala comida no se recobra nunca”⁴².

Bibliografía

- Aguilar, Julio, “Alfonso Reyes, el glotón, y el robo de mazorcas”, El Universal, Domingo 27 de diciembre de 2009.
- Arvizu, Antonio, *Apuntes de estética*. México: OMNES HOMINES, 2005.
- Aspe Armella, Virginia, “Alfonso Reyes. Su itinerario y deslinde filosófico”. México: UNAM, 2010.
- Brillat Savarin, Jean-Anthelme, *La fisiología del gusto*. México: Óptima, 2001
- Fuentes Mares, José, *Nueva guía de descarriados*. México: Joaquín Mortiz, 1978.
- Infante, José María, *A la mesa con Alfonso Reyes*; José María Infante, Ediciones del Festival Alfonsino, Monterrey, 2005.

⁴¹ *ídem*, p. 48.

⁴² Alfonso Reyes (1991), *Memorias de cocina y bodega, Obras completas XXV*. México: FCE, p. 297.

- Luján, Néstor, *Historia de la gastronomía*. España: Plaza y Janés, 1989
- Martínez, José Luis, "Introducción" en Alfonso Reyes, *Obras completas XXV*. México: FCE, 1991.
- Monroy de Sada, Paulina. *Introducción a la historia de la gastronomía*. México: Limusa, 2008.
- Oswaldo Ferrari, "Jorge Luis Borges: Su amistad personal con Alfonso Reyes" en <http://www.contactomagazine.com/borgesreyes.htm>
- Quintanilla, Susana, *Nosotros. La juventud del Ateneo de México. De Pedro Henríquez Ureña y Alfonso Reyes a José Vasconcelos y Martín Luis Guzmán*. México: Tusquets, 2008.
- Reyes, Alfonso, "El cocinero de mi niñez" (9º DE 24 anécdotas) en *Crónica de Monterrey I. Albores. Segundo libro de recuerdos (1959)* en *Obras completas XXIV. Memorias*. México: FCE, 1990.
- Reyes, Alfonso, "Las Vísperas de España. De servicio en Burdeos. VIII. Vinos", *Obras completas II*. México: FCA, (1ª ed. 1956), 1995, pp. 229-230
- Reyes, Alfonso, "Metafísica de la cocinera" en *Obras completas XXII*. México: FCE, 1989, pp. 657-658.
- Reyes, Alfonso, "Minuta" en *Obras completas X*. México: FCE, 1959.
- Reyes, Alfonso, *Memorias de cocina y bodega, Obras completas XXV*. México: FCE, 1991.
- Reyes, Alfonso. *Memorias de cocina y bodega. Minuta*. México: FCE (Tezontle cocina), 2000.
- Reyes, Alicia, *Genio y figura de Alfonso Reyes*. México: FCE, 2001 (1ª ed. 1976), 2001
- Taibo I, Paco Ignacio, "Breviarios de Reyes" en Luis Cepeda, Santiago Genovés, Paco Ignacio Taibo, Luis Marcet. *Comiendo con Reyes. Homenaje a Alfonso Reyes*. México: Editorial Posada, 2a. edición, 1986.
- Zagal, Héctor, *Gula y cultura*. México: Los libros de Homero, 2000.



REVISTA DE FILOSOFÍA

Nº 113 - 2025 - 3 JULIO - SEPTIEMBRE

*Esta revista fue editada en formato digital y publicada en AGOSTO de 2025
por el Fondo Editorial Serbiluz, Universidad del Zulia. Maracaibo-Venezuela*

**www.luz.edu.ve www.serbi.luz.edu.ve
www.produccioncientificaluz.org**