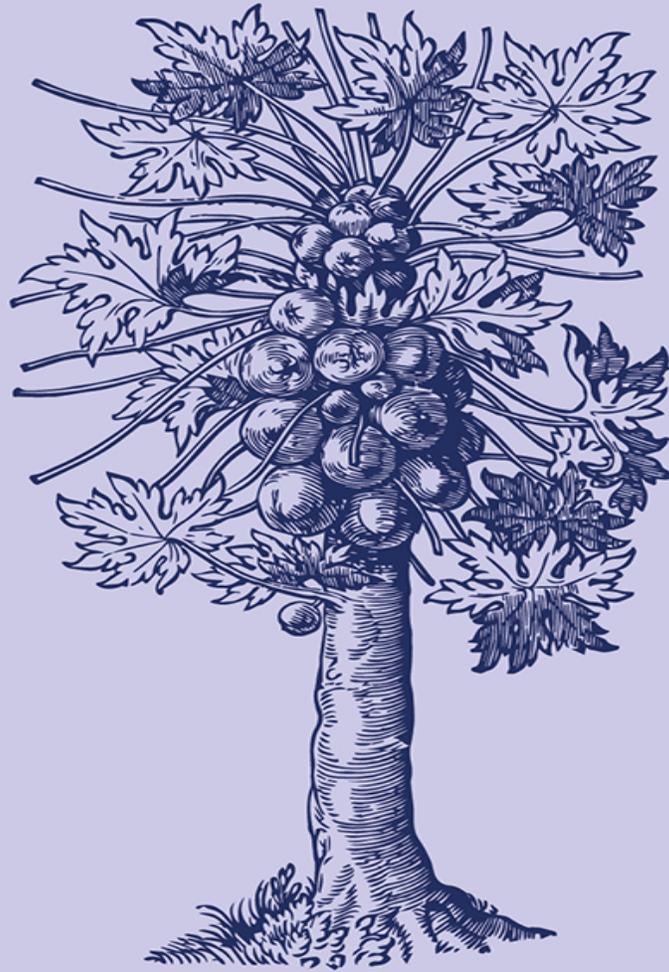


Gusto sabor y saber



Pablo Chiuminatto
Ignacio Veraguas



Gusto sabor y saber



Pablo Chiuminatto
Ignacio Veraguas



GUSTO
SABOR Y SABER

Gusto, sabor y saber

Pablo Chiuminatto & Ignacio Veraguas

Santiago de Chile, junio de 2022.

Imagen portada: Ilustración tomada del libro *L'histoire du Nouveau Monde ou description des Indes Occidentales*, de Joannes de Laet, 1640, Leiden; p. 498.

ISBN impreso: 978-956-9058-53-0

ISBN epub: 978-956-9058-60-8

Registro de propiedad intelectual: 2022-A-5010

© Pablo Chiuminatto & Ignacio Veraguas

Diseño y diagramación: María Soledad Sairafi, Orjikh editores limitada.

orjikh.editores@gmail.com

www.orjikheditores.com

Este libro es parte de los resultados de la investigación patrocinada por el Fondo de apoyo a sabáticos internacionales de la Dirección de desarrollo académico, y del Fondo para el desarrollo de investigación en pregrado, IPRE, ambos pertenecientes a la Vicerrectoría Académica de la Pontificia Universidad Católica de Chile.

GUSTO
SABOR Y SABER

PABLO CHIUMINATTO
IGNACIO VERAGUAS





ÍNDICE

[I. Apertura](#)

[II. Variantes del gusto](#)

[III. Saber y sabor](#)

[IV. Sentido y experiencia estética](#)

[V. Apetito de saber, precedentes peninsulares](#)

[VI. Saber, un amor confuso y un sabor poético](#)

[VII. Formación del gusto](#)

[VIII. Gusto y formación](#)

[IX. Disgusto: filosofía del malestar](#)

[X. Bibliografía](#)

[Agradecimientos](#)

Me gustan: la ensalada, la canela, el queso, los ajíes, la pasta de almendras, el olor del heno cortado (me gustaría que una “nariz” fabricara un perfume como ese), las rosas, las peonías, la lavanda, el *champagne*, las posiciones políticas tranquilas, Glenn Gould, la cerveza excesivamente helada, las almohadas chatas, el pan tostado, los habanos, Händel, los paseos moderados, las peras, los duraznos blancos o de huerta, las cerezas, los colores, los relojes, las estilográficas, las plumas para escribir, los postres, la sal cruda, las novelas realistas, el piano, el café, Pollock, Twombly, toda la música romántica, Sartre, Brecht, Verne, Fourier, Einstein, los trenes, el Médoc, el Bouzy, tener cambio, *Bouvard y Pécuchet*, caminar en sandalias de tarde por pequeños caminos del sudeste, el codo del Adour visto desde la casa del doctor L., los hermanos Marx, el serrano a las siete de la mañana al salir de Salamanca, etc.

No me gustan: los pomeranios blancos, las mujeres en pantalones, los geranios, las frutillas, el clavecín, Miró, las tautologías, los dibujos animados, Arthur Rubinstein, las mansiones, las tardes, Satie, Bartók, Vivaldi, hablar por teléfono, los coros de niños, los conciertos de Chopin, los branles de Borgoña, las *danceries* del Renacimiento, el órgano, M.-A. Charpentier, sus trompetas y timbales, lo político-sexual, las escenas, las iniciativas, la fidelidad, la espontaneidad, las veladas con gente que no conozco, etc.

Roland Barthes por Roland Barthes, París, 1975

I. APERTURA

El pensamiento se hace en la boca.
Tristán Tzara (1924)

El pensamiento muere en la boca.
Nicanor Parra (1972)

Comenzamos a escribir este ensayo a cuatro manos en el año 2019. Tuvimos que adecuarnos al intercambio de versiones digitales y a discusiones telemáticas, dadas las circunstancias impuestas por la pandemia. Así pasaron dos años —reflexionando acerca del gusto—, mientras, paradójicamente, desde el inicio del avance del virus, los medios insistían en que uno de los primeros síntomas del covid-19, al que todos debíamos poner atención, era la pérdida del gusto y el olfato, anosmia y ageusia. Así son las extravagancias de los sentidos.

La noción de gusto tiene distintas acepciones. No se dice en vano que en la variedad está el gusto. En general se asocia con aquella que refiere a uno de los cinco sentidos, descrito a partir de la capacidad de identificar sabores. También existen las designaciones metafóricas, como aquella que por analogía remite al sentido de apreciación general y no exclusivamente psicológico o fisiológico del gusto. En su significación estética, suele asignarse a acciones o representaciones materiales o inmateriales del así llamado “buen gusto”, vinculado al disfrute de la experiencia contemplativa a través de las artes, que luego fue sistematizado en el juicio de gusto. Por último, nos encontramos con su manifestación moral, de igual manera vinculada con la facultad de juzgar o discernir.

A pesar de esta diversidad conceptual, la primera acepción del gusto representa una vertiente relacionada con la convergencia de los cinco sentidos y su potencial para la elaboración de juicios de valor, derivada de la experiencia apreciativa general y base de ciertas reglas sociales y normas de gusto. La segunda, solemos relacionar el gustar, la atracción o el rechazo, con un aspecto vital básico: el deseo. El que puede abarcar ámbitos tan diversos como las artes, la moda y los modales; rasgos hedónicos como la culinaria y la gastronomía, o de espacio, del mobiliario

y, por cierto, otras vivencias propias de la vida en sociedad como el amor, la sexualidad, la política y la educación. La tercera, los cinco sentidos son ubicuos y facilitan el paso hacia los sentimientos de aprecio o desprecio, aunque sea preciso siempre reconocer la diferencia entre el afecto, empírico, y la regla que permite el juicio de gusto. Podríamos formular otras, pero siempre incorporarían estos ejes en combinación.

Entre las acepciones presentadas, se identifican al menos dos aspectos que vuelven problemática la noción: por un lado, la disposición receptiva estética —biológica, perceptiva o psicológica— y, por otro, un nivel epistemológico que constituye la red de convergencias socioculturales, determinada por parámetros relacionados con su base sensible procedente de su integración con los otros sentidos. Ahora bien, en el gusto, como veremos, tanto su carácter sensible estético como aquel metafórico epistemológico coinciden en el contacto de lo más propio, así como con aquello que resulta ajeno a las personas y las comunidades; consecuentemente con los procesos afectivos de apreciación, elaboración y representación discursiva, oral o gestual, semiológica y semiótica. Traducido en formas enunciativas que manifiestan el parecer personal o colectivo, ya sea como opinión o valoración, y que son apreciables en expresiones tan cotidianas como: me gusta/no me gusta. Este es el rasgo que para muchos de los autores que revisaremos vuelve fascinante la noción, así como también imposible de integrar científicamente, porque es —al mismo tiempo— indistinta, subjetiva y metamórfica. Una condición conceptual que destina al gusto a vivir en una especie de limbo entre una forma intelectual de análisis de las vivencias, así como en su base empírica, experiencial y subjetiva de valoración. A lo que es preciso sumar criterios históricos, epocales y de estilos de vida, que enfrenta el concepto de gusto, tensionado más recientemente también por disciplinas como la sociología, el psicoanálisis y las ciencias de la información.

Junto a las distintas acepciones que adquiere e incluye el gusto, se pliegan dimensiones que refieren a quien ejerce dicho discernimiento, lo interno que se afecta y lo externo que es incorporado. No solo con relación a lo que toca la lengua, sino que también con lo que aceptamos en la ingesta, hasta lo que el cuerpo expulsa y que, en el orden de lo interior y lo exterior, fundamenta las separaciones que conforman lo que —