

deSignis | HORS
SERIE 03

Cocina, gusto, identidad

Coordinado por Francesco Mangiapane, Carina Perticone e Ilaria Ventura Bordenca



COMITÉ PATROCINANTE: ARGENTINA: Tomás Maldonado† (Politécnico de Milán MIP), Eliseo Verón† (Universidad de San Andrés UDESA); BÉLGICA: Jean-Marie Klinkenberg (Universidad de Lieja ULIEJE); ESPAÑA: Román Gubern (Universidad Autónoma de Barcelona UAB); FINLANDIA: Eero Tarasti (Universidad de Helsinki HY/HU); ITALIA: Umberto Eco† (Universidad de Bolonia UNIBO), Paolo Fabbr† (CCIS-Universidad de Urbino UNIURB); PERÚ: Desiderio Blanco (Universidad de Lima ULIMA) †.

COMITÉ DE REDACCIÓN: ARGENTINA: Gastón Cingolani (Universidad Nacional de las Artes), María Teresa Dalmaso (Universidad Nacional de Córdoba UNC), Lucrecia Escudero Chauvel (Universidad Nacional de Rosario UNR), Claudio Guerri (Facultad de Arquitectura, Diseño y Urbanismo Universidad de Buenos Aires UBA), Guillermo Olivera (Universidad de Stirling, Reino Unido), Oscar Steimberg (Universidad Nacional de las Artes UNA); BRASIL: Clotilde Pérez (Universidad de San Pablo USP), Mónica Rector (Universidad North Carolina UNC), María Lucia Santaella (Pontificia Universidad Católica de Sao Paulo PUCSP); COLOMBIA: Armando Silva (Universidad del Externado UE); CHILE: Rafael del Villar (Universidad de Chile UC), Elizabeth Parra (Universidad de Concepción UDEC); ESPAÑA: Charo Lacalle (Universidad Autónoma de Barcelona UAB), Cristina Peñamarín (Universidad Complutense de Madrid UCM), José María Paz Gago (Universidad de La Coruña ULC), Carlos Scolari (Universidad Pompeu Fabra UPF), Teresa Velázquez García-Talavera (Universidad Autónoma de Barcelona UAB); MÉXICO: Alfredo Tenoch Cid Jurado (Universidad Autónoma de México- Xochimilco), Lydia Elizalde (Universidad Autónoma del Estado de Morelos UAEM); PUERTO RICO: Eliseo Colón Zayas (Universidad de Puerto Rico UPR); REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY: Fernando Andacht (Universidad de la República, UR); REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA: Rocco Mangieri (Universidad de Los Andes ULA)

COMITÉ CIENTÍFICO: Winfried Nöth (Universidad de Kassel UK, Alemania), Herman Parret (Universidad Católica de Lovaina KULeuven, Bélgica), Yong Xiang Wang (Chinese Semiotics Studies, China), Carmen Bobes (Universidad de Oviedo UNIOVI, España), José Romero Castillo (UNED, España), Manuel Ángel Vázquez Medel (Universidad de Sevilla US, España), Anne Henault (Université de Paris Sorbonne, Francia), Jacques Fontanille (Université de Limoges UNILIM, Francia), Erik Landowski (Centre National de la Recherche Scientifique CNRS, Francia), Patricia Violi (Universidad de Bolonia UNIBO, Italia), Oscar Quezada Macchiavello (Universidad de Lima UL, Perú), Paul Colby (Middlesex University MDX, Reino Unido), Bernard McGuirk (Universidad de Nottingham NTU, Reino Unido), Greg Philo (Universidad de Glasgow UG, Reino Unido), José Enrique Finol (Universidad del Zulia LUZ).

COMITÉ ASESOR: ALEMANIA: Stephanie Aeverbeck-Lietz (Universidad de Bremen UB) ; AUSTRIA: Jörg Türschmann (Universidad de Viena UNIVIE); ARGENTINA: Betty Amman (Universidad Nacional de Córdoba UNC), Mario Carlón (Universidad de Buenos Aires UBA), Olga Corna (Universidad Nacional de Rosario UNR), José Luis Fernández (Universidad de Buenos Aires UBA), Susana Frutos (Universidad Nacional de Rosario UNR), María Ledesma (Universidad de Buenos Aires UBA), Isabel Molinas (Universidad Nacional del Litoral UNL), Gabriela Simón (Universidad Nacional de San Juan UNSJ), Marita Soto (UNA), Sandra Valdetaro (Universidad Nacional de Rosario UNR);BOLIVIA: Víctor Quelca (Universidad Autónoma Gabriel René Moreno UAGRM); BRASIL: Ana Claudia Alves de Oliveira (Pontificia Universidad Católica de São Paulo PUCSP PUC SP), Luiz Carlos Assis lasbeck (Universidade Católica de Brasília UCB), Beth Brait (Pontificia Universidad Católica de São Paulo PUCSP), Heloisa Duarte Valente (Universidad de São Paulo), Yvana Fachine (Pontificia Universidad Católica de São Paulo PUCSP), Irene Machado (Universidad de São Paulo SP), Eufrazio Prates (Universidad de Brasília UB), Darcília Simoes (Universidad Estadual de Rio de Janeiro UERJ); BULGARIA: Christian Bankov (Universidad de Sofía US); COLOMBIA: María Cristina Asqueta (Uniminuto), Gladys Lucia Acosta Valencia (Universidad de Medellín UDEM), Andrea Echeverri (Universidad de los Andes UA), Douglas Nino (Universidad Jorge Tadeo Lozano UJTL), Claudia Maya (Universidad de Medellín UDEM), Eduardo Serrano (Universidad del Valle UNIVALLE), Álvaro Góngora (Universidad Javeriana UJ); CHILE: Rubén Ditrus (Universidad Central de Chile UCC), María José Contreras (Pontificia Universidad Católica de Chile PUC), Paulina Gómez Lorenzini (Pontificia Universidad Católica de Chile PUCU), Jaime Otazo (Universidad de La Frontera UFRO), Héctor Ponce de la Fuente (Universidad de La Frontera UFRO), Claudio Cortés (Universidad de Chile UC), Carlos del Valle (Universidad de La Frontera UFRO); ECUADOR: Jorge Andrés Díaz (CORDICOM), Alberto Pereira Valarezo (Universidad Central del Ecuador UCE); ESPAÑA: Eva Aladro (Universidad Complutense de Madrid UCM), Ricardo Carniel Buggs (Universidad Autónoma de Barcelona UAB), Pilar Couto (Universidad de A Coruña ULC), Héctor Fouce (Universidad Complutense de Madrid UCM), Rayco González (Universidad de Burgos UBU), Asunción López Varela (Universidad Complutense de Madrid UCM), Miguel Martín (GESC, Madrid), José María Nadal (Universidad del País Vasco UPV), José Manuel Pérez Tornero (Universidad Autónoma de Barcelona UAB), Félix Ríos (Universidad de La Laguna ULL), Raúl Rodríguez (Universidad de Alicante UA), Vanessa Sainz (Universidad Complutense de Madrid UCM), Marcello Serra (GESC, Madrid), Santos Zunzunegui (Universidad del País Vasco UPV); FRANCIA: Luca Acquarelli (Universidad de Lille), Juan Alonso (SciencesPo), Claude Chabrol (Universidad Sorbonne Nouvelle), Patrick Charaudeau (Universidad de Paris XIII), François Jost (Universidad Sorbonne Nouvelle), Guy Lochard (Universidad de Paris VIII), Marta Severo (Universidad de Nanterre); REINO UNIDO: Alexandra Campos (Universidad de Nottingham UN); ITALIA: Paolo Bertetti (Universidad de Siena UNISI), Patrizia Calefato (Universidad de Bari UNIBA), Massimo Leone (Universidad de Torino UNITO, Universidad de Shanghai SHU), Anna Maria Lorusso (Universidad de Bolonia UNIBO), Giovanni Manetti (Universidad de Siena UNISI), Gianfranco Marrone (Universidad de Palermo UNIPA), Roberto Pellerrey (Universidad de Génova UNIGE), María Pía Pozzato (Universidad de Bolonia UNIBO); MÉXICO: Jacob Bañuelos (Instituto Tecnológico de Monterrey Campus Ciudad de México ITM CCM), Alberto Betancourt (Universidad Nacional Autónoma de México UNAM), Carmen de la Peza (Universidad Autónoma Metropolitana UAM – X), Roberto Flores (Instituto Nacional de Antropología e Historia INAH), Tanius Karam (Universidad Autónoma de la Ciudad de México, UACM), Raymundo Mier (Universidad Autónoma Metropolitana UAM X), María Eugenia Olavarria (Universidad Autónoma Metropolitana UAM – A), Marta Rizo García (Universidad Autónoma de la Ciudad de México, Silvia Tabachnik (Universidad Autónoma de México UAM); PERÚ: José David García Conto (Universidad de Lima UNILIMA), Celia Rubina Vargas (Pontificia Universidad Católica de Perú PUCP); PUERTO RICO: Silvia Álvarez Curbelo (Universidad de Puerto Rico UPR); REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA: Luis Javier Hernández (Universidad de Los Andes ULA), Alexander Mosquera (Universidad del Zulia. LUZ), Dobrila de Nery (Universidad del Zulia LUZ) RUSIA: Inna Merkoulava (Universidad Estatal Académica de Humanidades, Moscú).

DIRECCIÓN: Lucrecia Escudero Chauvel (Universidad Nacional de Rosario UNR, Argentina)
SUBDIRECCIÓN: Teresa Velázquez García-Talavera (Universidad Autónoma de Barcelona, UAB, LAPREC, España)
DIRECTOR EJECUTIVO: Gastón Cingolani (Universidad de las Artes, UNA, Argentina); Pablo Porto López (Universidad de Buenos Aires, UBA; Asistente técnico <pabloportolopez@gmail.com>
COMITÉ DE EDICIÓN: María Teresa Dalmaso (Universidad Nacional de Córdoba UNC – CEA, Argentina), directora; Eliseo Colón Zayas (Universidad de Puerto Rico UPR), codirector
SECCIÓN PERSPECTIVAS: Mariano Dagatti (CONICET – Universidad de San Andrés, Argentina), <onairamdagatti@gmail.com>
SECCIÓN LECTURAS: Miguel Martín (GESC Universidad Complutense de Madrid, UCM, España), <kmiguelmartink@gmail.com>
SECRETARÍA DE REDACCIÓN: Cristina Peña Marín (Universidad Complutense de Madrid, UCM, España), Guillermo Olivera
SECRETARÍA: Sebastián Gastaldi (Universidad Nacional de Córdoba UNC – CEA, Argentina), <comiteeditorialdesignis@gmail.com>
SECRETARÍA FINANCIERA: Verónica Luz Báez (LAPREC-UAB, España), <veronicalunabaez@gmail.com>
TRADUCCIONES: Carolina Casali (CEA Universidad Nacional de Córdoba UNC, Argentina) <coordinadora, carocasali84@gmail.com>

DIRECTOR DE MEDIOS DIGITALES: Sebastián Moreno Barreneche (Universidad ORT, Uruguay), <Sebamoreno87@outlook.com>
ASISTENTE TÉCNICO: André Peruzzo (Universidad de Sao Paulo USP, Brasil), info@designisfels.net
WEBMASTER: Iria Caballero Ullate www.designisfels.net sobre un concepto de Horacio Weinhouse

deSignis | HORS SERIE 03

Cocina, gusto, identidad
Cuisine, taste, identity

Coordinado por / Edited by:
Francesco Mangiapane, Carina Perticone e Ilaria Ventura Bordenca

RELACIONES EDITORIALES: Sandra Valdetaro (Universidad Nacional de Rosario UNR, Argentina), <sandra.valdettaro@gmail.com>
RELACIONES INSTITUCIONALES: José María Paz Gago (Universidad A Coruña)Presidente Consejo científico de FELS, Director;
<jose.maria.paz.gago@ucd.es>; Asistentes Maria del Carmen Galán (Universidad de Zacatecas, México), vicepresidenta FELS;
Bruno Pompeu (USP, Brasil); Rafael Orlandini (USP, Brasil).

Prodotto realizzato con fondi dell'Ateneo di Palermo (Misura C) / Producto realizado con fondos de la Universida de Palermo, Italia (Misura C).



Università
degli Studi
di Palermo



DISEÑO GRÁFICO Y PRODUCCIÓN: Iria Caballero Ullate (Pan de Molde). Sobre un concepto de Horacio Wainhaus.

ISSN PAPEL: 1578-4223
ISSN DIGITAL: 2462 – 7259
Impreso en Argentina
UNR Ediciones, Urquiza 2050, Rosario 2000 (Argentina) <info-editora@unr.edu.ar>
Número HORS SERIE 03. (Noviembre 2024)

Dirección legal: 12 rue de Pontoise – Paris 75005 - Francia
deSignis es una publicación de la Federación Latinoamericana de Semiótica, asociación Ley 1901 de la República Francesa, con número de registro 1405367K (J.O RF 24/01/2001 n° 1335). Repositorio Centre ISSN BNF Quai François Mauriac 75706 Paris Cedex FR. Repositorio digital Universidad Autónoma de Barcelona <https://ddd.uab.cat/record/204665>

Depósito Legal Barcelona B.17342-2001.

Publicación indexada en Emerging Sources Citation Index (ESCI), en Dialnet, en Directory of Open Access Journals (DOAJ), en Latindex <www.latindex.com>, <http://dgb.unam.mx/clase.html> y en Redalyc-América. Integra la Red Latinoamericana de Revistas de Ciencias Sociales FLACSO. En proceso de evaluación en Scopus.



deSignis | HORS
SERIE 03

Cocina, gusto, identidad
Cuisine, taste, identity

Introducción / Introduction

I. Identidades y traducciones / Identities and Translations

11	Frango e polenta em traducao: sentidos de italianidade da culinaria veneta no Brasil / Chicken and Polenta in Translation: Meanings of Italianness in Veneto's Cuisine in Brazil <i>Adriana Tulio Baggio</i>
25	Gastronomia e imigração: o gosto na tradução intercultural / Gastronomy and Immigration: Taste in Intercultural Translation <i>Alexandre Marcelo Bueno</i>
35	La estética de las ruinas en la caponata entre autenticidad y estereotipo turístico / The Aesthetics of Ruins in the Caponata between Authenticity and Tourist Stereotype <i>Francesco Mangiapane</i>
45	Lo criollo y la denominación /cocina criolla/ en la cultura impresa y la literatura de Buenos Aires / The “Criollo Culture” and the Designation /Cocina Criolla/ in Print Culture and Literature of the City of Buenos Aires <i>Carina Perticone</i>
59	El gusto de la felicidad: elementos del análisis semiótico / The Taste of Happiness: Elements of Semiotic Analysis <i>Inna Merkoulouva</i>
71	El "hombre-tenedor". El invitado-modelo de Buckingham Palace / The Fork-Man. Buckingham Palace's Model Guest <i>Carlo Andrea Tassinari</i>
89	Eaten or rotten. I'm all mouth: la imagen autorial de Sylvia Plath en la cuenta "What's Sylvia ate" / “Eaten or Rotten. I Am All Mouth”: The Authorial Depiction of Sylvia Plath in the Account Whatsylviaate <i>Julieta Flores Jurado</i>

II. Prácticas y consumo / Practices and Consumption

- 103 **Cartografía de la arancina. Agency de una receta / Mapping the Arancina. Agency of a Recipe**
Gianluca Burgio, Maria Giulia Franco y Deborah Giunta
- 119 **Etnografías alimentarias en tiempos del Coronavirus / Food Ethnography in Times of Coronavirus**
Laura Bergel, Diego Díaz Córdova y Patricia Aguirre
- 129 **Identidad latinoamericana y practicas culinarias / Latin American Identity and Culinary Practices**
Juan Manuel Montoro y Sebastián Moreno Barreneche
- 145 **Comerse el museo: un estudio semiótico de los cafés y restaurantes de los museos de arte moderno. Los casos de MoMA, Malba, Tate Modern y del Centro Pompidou / Eating the Museum: A Semiotic Study of Cafés and Restaurants in Modern Art Museums. The Cases of MoMA, Malba, Tate Modern, and the Pompidou Center.**
Aluminé Rosso
- 161 **Cenar con los romanos: el papel de la comida y el vino en el turismo experiencia / Dining with the Romans: The Role of Food and Wine in Experiential Tourism**
Luigi Virgolin
- 173 **El gusto mediado por la inteligencia artificial / Taste Mediated by Artificial Intelligence**
Karina Abdala

III. Semiótica del gusto y culturas / Semiotics of Taste and Cultures

- 187 **Gusto y significación: dos lenguajes de la comida / Taste and Signification: Two Languages of Food**
Gianfranco Marrone
- 201 **Por una semiótica de los objetos de cocina / For a Semiotic of Kitchen Objects**
Dario Mangano
- 215 **Espacios del consumo alimentario / Food Consumption Spaces**
Alice Giannitrapani,
- 231 **El discurso de las dietas: regímenes de adelgazamiento en competencia / Dietetic Discourse: Communicative Strategies of Slimming Diets in Competition**
Ilaria Ventura Bordenca
- 243 **Postfacio: Mapa de ruta sobre la producción bibliográfica sobre cocina, gusto e identidad / Postface: Bibliographical Roadmap on Cuisine, Taste And Identity**
Francesco Mangiapane y Carina Perticone

Introducción / Introduction

Ilaria Ventura Bordenca - Universidad de Palermo (Italia) ORCID 0000-0002-4889-0220

Ilaria Ventura Bordenca es investigadora en Semiótica en la Universidad de Palermo, donde enseña “Semiótica” y “Diseño profesional de una campaña publicitaria”. Es subdirectora de E|C, la revista de la Asociación Italiana de Estudios Semióticos (AISS). ilaria.venturabordenca@unipa.it

La idea de escribir un número dedicado a la cocina y el gusto nace de una conversación que tuvo lugar hace un par de años en Erice, Italia, entre Sebastián Moreno y el equipo de semiótica de la Universidad de Palermo, compuesto por Gianfranco Marrone, Dario Mangano, Alice Giannitrapani, Francesco Mangiapane y yo misma. El marco de esa conversación fue la primera edición de la Escuela de Verano de Metodología Semiótica “Paolo Fabbri”, donde nos propusimos el objetivo de unir, por primera vez, los estudios de semiótica de la alimentación desarrollados en Italia y Europa con los realizados por investigadores en América del Sur.

Guiados por la intención de ampliar la difusión en América del Sur de las investigaciones del grupo de trabajo basado en Palermo, Italia, sobre el tema y, al mismo tiempo, por la de encontrar puntos de contacto, proximidades epistemológicas y enfoques de investigación sobre el tema del gusto y la cocina con investigadores del otro lado del Atlántico, decidimos, junto con Carina Perticone, de la Universidad Nacional de las Artes, centrar este número monográfico particularmente en las cuestiones que conectan cocina, gusto e identidad. Es decir, nos pareció que, entre todas las posibles pertinencias de la cocina como lenguaje, la de la creación y emergencia de identidades colectivas, nacionales y comunitarias a través de las elecciones en la mesa y en la cocina emergía como especialmente significativa entre las diversas contribuciones que los autores que respondieron al *call for papers* hicieron en sus artículos. A todos los autores, muchas gracias.

La colaboración entre los tres editores y con el equipo editorial de la revista fue crucial para sacar adelante un número que pensamos podría ser un primer paso para proyectos futuros sobre estos temas que entrelazan a la perfección la semiótica de la cultura y la semiótica de la alimentación.

Por una semiótica de los objetos de cocina* / For a Semiotic of Kitchen Objects

Dario Mangano ORCID 0000-0003-2643-6147

—

RESUMEN

¿Cuándo y cómo nació la cocina? Muchos dirían con el fuego, y luego con la cocción. Una cocción que debía realizarse suspendiendo los alimentos sobre una llama abierta, pero este momento debió ocurrir mucho más tarde en la historia humana. El gusto, y por tanto la cocina, nace precisamente cuando se empieza a pensar en lo que la naturaleza ofrece como algo a transformar. En el principio, entonces, fue el cuchillo. Cocinar deriva de la capacidad de imaginar más que de hacer; esta capacidad de pensar las transformaciones se desarrolla cuando es posible concebir un instrumento que intervenga sobre la materia. El objeto-cuchillo es a la vez una herramienta adecuada para *hacer* cosas, y un dispositivo necesario para *pensar* de una manera diferente. Analizarlo semióticamente como texto nos permite, entonces, reconstruir el conjunto de transformaciones que presupone y, en consecuencia, la cultura que lo produjo.

Palabras clave: cocina, cultura, objetos, cuchillo, transformaciones.

ABSTRACT

When and how did cooking come into being? Many would say with fire and then with cooking. Cooking had to take place by suspending food over a flame, but this moment must have occurred much later in human history. Taste, and therefore cooking, was born precisely when we began to think of what nature offered us as something to transform. In the beginning, therefore, there was the knife. Cooking derives from the ability to imagine rather than to do; this ability to think about transformations develops when it is possible to conceive of an instrument that intervenes on matter. The knife-object is both a tool for *doing* things and a necessary device for *thinking* differently. Analyzing it semiotically as a text allows us, therefore, to reconstruct the set of transformations it presupposes and, consequently, the culture that produced it.

Keywords: cooking, culture, objects, knife, transformations.

Dario Mangano es profesor titular de Semiótica en la Universidad de Palermo. Enseña Semiótica y Semiótica de la Marca en los cursos de licenciatura de Ciencias de

la Comunicación y Semiótica en el curso de Diseño Industrial. Es Presidente de la Asociación Italiana de Estudios Semióticos (AISS). En la misma universidad dirige también el Laboratorio de Comunicación del Departamento de Cultura y Sociedad. Ha publicado varios libros y artículos, entre ellos *Ikea e altre semiosfere* (Mimesis, 2019), *Che cos'è la semiotica della fotografia* (Carocci, 2018) *Che cos'è il food design* (Carocci, 2014), *Semiotica e design* (Carocci, 2008). Editó *Politics of Design* de Bruno Latour con Ilaria Ventura Bordenca (Mimesis 2021) y editó y tradujo al italiano *Dal principiante all'esperto* de Hubert Dreyfus (Sossella, 2021). E-mail de contacto: dario.mangano@unipa.it

FECHA DE PRESENTACIÓN: 20/06/2023 FECHA DE APROBACIÓN: 30/07/2023

1. La cultura material

¿Cuándo y cómo nació la cocina? Muchos dirían con el fuego, y por tanto con la cocción, que, desde un principio, tuvo que hacerse suspendiendo los alimentos sobre una llama abierta. Un momento que debió ocurrir relativamente tarde en la historia humana, no solo por la dificultad que implica encender un fuego, sino también por la imaginación que se necesita para pensar que un producto natural puede mejorar con el calor. Basta con pensarlo un momento para comprender que la idea de cocinar debió de surgir mucho antes. El verdadero problema no era de carácter práctico- encender un fuego, encontrar un soporte que no se quemara, herramientas para evitar quemaduras, etc. — si perceptivo, ligado a la forma de pensar sobre las sustancias naturales de las que se rodeaban nuestros antepasados. Pensando en ello, para poder imaginar un bistec, primero había que mirar la ternera de la que se procedía de una manera diferente. Viéndolo no como un todo indistinto, sino como un conjunto de partes que pueden ser transportadas, almacenadas, cocinadas y finalmente degustadas. Advertencia, esto no solo se aplica a los animales. Incluso el mundo vegetal presupone un gran número de transformaciones. Un fruto simple se compone de diferentes partes: una parte externa -la cáscara- una parte interna -la pulpa- pero también otras como las semillas o el pecíolo.

El gusto, y por lo tanto la cocina, nacen precisamente cuando empezamos a pensar en lo que la naturaleza nos ofrece como algo a transformar, un objeto formado por partes que no tienen todas el mismo valor. Pero este es el primer paso, porque solo después de haber imaginado la posibilidad de dismantelar un objeto, uno puede imaginar algo aún más complejo, que es recombinar partes de diferentes productos naturales. Así nació la idea de un ingrediente, sin el cual la cocina, entendida como la elaboración de productos naturales, no existiría. Es fácil entonces llegar a una conclusión bastante obvia: al

principio fue el cuchillo. Sólo cuando el hombre se puso en condiciones de poder dividir lo que la naturaleza le ofrecía, y por lo tanto de pensar en nuevas combinaciones, pudo desprenderse del estado de naturaleza para entrar en un estado de cultura (Auricchio 2012; Bay 2010; Gopnik 2011; Macgregor 2010; McFadden 2000; Wilson 2012).

Ahora bien, hay dos resultados que son el punto de partida de este ensayo: el primero es que cocinar deriva de la capacidad de imaginar más que de hacer; la segunda, casi paradójica, es que esta capacidad de pensar las transformaciones se desarrolla cuando se puede concebir una cuchilla que interviene sobre la materia (Bastide 1987). El objeto-cuchillo es a la vez una herramienta, útil para hacer cosas, y un dispositivo necesario para pensar de una manera diferente. Es gracias a este carácter dual de los objetos, en parte materiales y en parte abstractos, que podemos hablar de cultura material, entendiendo por esta expresión no sólo el valor que asumen los objetos en una determinada comunidad, sino la forma en que su configuración contribuye a conformar la cultura misma (Leroi-Gourhan 1945). Pero es también gracias a esa misma naturaleza dual que el universo de los utensilios de cocina se convierte en objeto de estudio para una disciplina como la semiótica (Mangano 2008; Mangano, Mattozzi 2009). No sólo no hay cocina sin objetos, sino que sin ellos no hay ni siquiera ese sistema semiótico que llamamos gastronomía. Una semiosfera formada por objetos, ingredientes, ocasiones, gustos y dis-gustos que son la base de cualquier plato (Barthes 1961; Giannitrapani, Marrone 2012). Las herramientas que utilizamos para preparar los platos más diversos, entonces, no son solo herramientas sino participantes activos, actantes sin los cuales el cocinero como híbrido no existiría (Mangano, Marrone 2002; Galofaro 2004; Giannitrapani 2004; Latour 2021; Peverini 2024).

2. El cuchillo del cocinero



FIGURA 1. El cuchillo del chef europeo (aquí en su versión de origen alemán).



FIGURA 2. Un yanagi japonés.



FIGURA 3. Un santoku japonés.



FIGURA 2. Un tou chino.

Para una gastronomía como la japonesa, todo esto se da por hecho. Pensemos en sushi, y más aún en sashimi. En estos dos platos típicos, la principal transformación que sufre el alimento no se produce por exposición al calor sino por corte. El sashimi es un trozo de pescado crudo, pero como bien sabe cualquier japonés, esto no quiere decir que no esté “cocido”. El chef debe conocer bien los diferentes pescados, saber limpiarlos, ser

capaz de obtener de su carne bocados de forma perfecta y una consistencia sabrosa. Una operación que es posible gracias a un cuchillo que, en Japón, se considera el cuchillo de chef por excelencia y que es muy diferente al común en Occidente. Interesante expresión “cuchillo de chef”. De hecho, con él nos referimos al cuchillo indispensable para cocinar, el que todo cocinero debe tener. Y sin embargo, basta con viajar un poco para descubrir que dependiendo del país en el que te encuentres, este cuchillo cambia de forma (Ward 2008).

En la mayoría de los países occidentales, el cuchillo de chef se parece mucho al que se muestra en la fig. 1, un diseño que se originó en la época medieval entre Francia y Alemania (Flandrin, Montanari 1997; Fernández-Armesto 2000; Lumb 2009). Para quienes lo usan a diario es una herramienta de propósito general, capaz de cortar una gran cantidad de ingredientes de diferentes formas. Pero su infinita versatilidad es solo aparente, como lo demuestra la comparación con los cuchillos de chef japoneses. En ese país existen dos herramientas de corte fundamentales: el *yanagi* y el *santoku*. El primero es un cuchillo puntiagudo, bastante largo (pero también hay modelos cortos) y con una curvatura muy limitada (fig. 2), que tiene el filo solo por un lado para que el corte sea más limpio y preciso. Esto lo hace particularmente adecuado para cortar, en rodajas finas, materiales blandos como el pescado crudo. Mucho más de lo que puede hacer el cuchillo europeo. Suficiente para ser considerado el cuchillo de sashimi por excelencia. En las versiones más cortas también es muy útil para limpiar y filetear. Lo importante no es solo su hoja, sino también el mango, que consiste en un mango de bambú delgado y corto que, al ser más pequeño que una mano promedio, obliga a los dedos a deslizarse hacia adelante hasta tocar la hoja, apoyándose así en la muñeca (tab. 1). Cuando esto ocurre, el origen del movimiento que da lugar al corte cambia: ya no se produce precisamente a la altura de la muñeca, como en el cuchillo occidental (que de hecho tiene un mango ancho en el que caben cómodamente todos los dedos), sino a la altura del antebrazo y del codo. Este simple cambio posibilita un control muy diferente de la hoja, ya que los movimientos que sufre se producen sobre otras articulaciones, resultando mucho más precisos y controlados. Justo lo que necesitas para conseguir esos cortes imprescindibles para transformar el pescado en sashimi.

El *santoku*, que recientemente también se ha vuelto muy popular en Occidente (fig. 3), deriva su nombre de los “tres usos” a los que se presta: rebanar, cortar en cubitos y triturar. En este caso la hoja es ancha y bastante cuadrada, mientras que la curvatura del filo es muy pequeña, pero el mango es ancho y por tanto el control se realiza a la altura de la muñeca como en el cuchillo occidental. El uso previsto es muy diferente al anterior y, en cierto sentido, complementario al mismo: no se utiliza para el pescado sino para los otros grandes ingredientes de la cocina japonesa que son las verduras. De hecho, se utilizan en muchos platos, donde a menudo están presentes en forma de finas láminas o tiras, o toman la forma de elegantes bocados. Un uso, el de las verduras, que los japoneses comparten con la vecina China, que de hecho dedica su propio “cuchillo de chef”, llamado *tou*, a este ingrediente (fig. 4). Visto más de cerca es un modelo que incorpora muchas características del *santoku*, llevándolas al extremo. Mucho más ancho

y pesado que este último, tiene una hoja con una curvatura mucho menos pronunciada, hasta el punto de parecer casi recta. Pero sobre todo tiene un mango diferente, que en cierto modo se asemeja al del *yanagi* por su tamaño pero también por la forma en que te obliga a sujetar el cuchillo proyectando los dedos sobre la hoja. También en este caso se rigidiza de hecho la muñeca y se inicia el movimiento desde el codo, consiguiendo no sólo un alto control y una excelente precisión, sino también la posibilidad de bajar rápidamente el cuchillo, realizando un gran número de cortes muy rápidos.

Desde el punto de vista del cuchillo, por así decirlo, lo que importa no es sólo la forma que tiene originalmente la materia prima (un pescado, un calabacín, alguna carne, etc.) sino la que tendrá que adoptar después (un bocado de sashimi, un dado o una succulenta costilla). Acciones que podemos reconstruir en detalle analizando las dos interfaces que posee el cuchillo: la primera es la que está dirigida al usuario humano, funcional al agarre y la forma en que se ejercerá la acción; el segundo, que indicamos, en cambio, como interfaz con la materia, se refiere a los ingredientes y tiene en cuenta sus propiedades mecánicas. Una tabla ayuda a resumir los efectos que produce la conformación de las diferentes interfaces de estos cuatro cuchillos (tab. 1).

	Yanagi (Japón)	Santoku (Japón)	Tou (China)	Cuchillo de cocinero (Europa)
				
Interfaz con el ser humano	Mango: corto y delgado, sin forma Posición de los dedos: índice y pulgar a lo largo de la hoja, golpes de agarre contra la muñeca Movimiento: lon- gitudinal Actuadores de movimiento: con la muñeca rígida, el movimiento se coloca en el ante- brazo y el hombro, volviéndose más estable y preciso	Mango: tamaño estándar, ligera- mente perfilado Posición de los dedos: se deslizan sobre la cuchilla hasta que su altura les permita man- tenerse a cierta distancia de lo que se está cortando. Movimiento: de percusión /longitudinal Actuadores del movimiento: antebrazo al que se añade un modesto juego de muñeca	Mango: muy corto, sin forma Posición de los dedos: entre la hoja y el mango Movimiento: de percusión Actuadores de movimiento: antebrazo	Mango: estándar, con forma Posición de los dedos: en el man- go con posibilidad de extender hasta la hoja Movimiento: longitudinal Actuadores de movimiento: mu- ñeca y antebrazo

Posición de corte ideal				
Interfaz a la materia	Forma de la hoja: delgada y alargada Filo: un solo lado Curvatura: mínima Máxima eficacia: movimiento longitudinal	Forma de la hoja: ancha y ligeramente alargada Filo: simple o doble cara Curvatura: mínima Máxima eficacia: combinación de percusión y ligero movimiento longitudinal	Forma de la hoja: muy ancha Filo: en ambos lados Curvatura: ninguna Máxima eficacia: percusión	Forma de la hoja: alargada, estrechándose gradualmente Filo: en ambos lados Curvatura: Pronunciada Máxima eficacia: movimiento longitudinal
	Es ideal para cortar pescado blando con precisión. Es el típico cuchillo de sashimi.	Es un cuchillo polivalente con propensión a la percusión y buen control. Es una herramienta ideal para realizar cortes repetidos y precisos como los que se requieren para cortar vegetales y verduras.	Aunque en China se utiliza para muchos tipos de corte, sus características lo orientan definitivamente hacia la percusión repetida. Es perfecto para el corte regular de verduras que consigue reducir en trozos de tamaño mínimo. El grosor de la hoja ayuda a volver a montar la verdura después de cada corte y antes del siguiente	Aunque se presta a múltiples usos, al examinar más de cerca es evidente su aptitud para cortar carne, que es capaz no solo de trocear con eficacia sino, gracias a la punta, de incisión, separación, etc. Válido para cortar verduras, expresa menos consistencia en la precisión que los modelos con hoja más ancha

Queda por aclarar de dónde viene la forma del cuchillo de chef occidental. Su origen en la Edad Media está ligado al consumo de carne, quizás la de un animal entero asado que había que partir delante de los comensales. Para ello, de hecho, se necesitaba un cuchillo que tuviera punta, que fuera capaz de producir cierta fuerza (de ahí la curvatura de la hoja y su progresivo engrosamiento desde el filo hacia el lomo), pero con el que también se pudieran hacer lonchas mucho más gruesas que las de la cocina

oriental. Movimientos no especialmente refinados para los que el pulso era más que suficiente, y que no tenían la repetitividad característica de trocear verduras.

3. La invención de la olla

Hoy miramos la olla como el más simple de los utensilios de cocina. No hablo de una olla en particular, con una forma específica como las muchas que tenemos, sino de un recipiente genérico capaz de contener sustancias sólidas y líquidas y resistir el calor. Sin embargo, esta invención llegó muy tarde en la historia humana (Vitelli 1989). De hecho, para construir un objeto de este tipo se necesita un material que tenga dos características: la primera es la maleabilidad necesaria para darle una forma que permita la función contenedora, y la otra es la resistencia, imprescindible para soportar el calor de una llama. El problema es que tal material no existe en la naturaleza. La madera es maleable, pero no resistiría una llama abierta, algo que la piedra hace muy bien, pero es muy difícil de moldear. Tomó miles de años solucionar el problema con la terracota. Su invención debió ser fruto de la casualidad: probablemente un fuego encendido al anochecer cerca de un depósito de este material lo había solidificado a la mañana siguiente, llenando de asombro a nuestros antepasados. Hablamos de una era que coincide aproximadamente con el Paleolítico Superior, que comienza hace unos 40.000 años, época en la que los hombres vivían en pequeñas comunidades nómadas de cazadores y recolectores y no conocían la agricultura. Este último habría comenzado a desarrollarse recién en el Neolítico, o hace unos 10.000 años, junto con grandísimas innovaciones precisamente en el uso de la terracota.

De hecho, hay que decir que cuando el hombre descubre este material, no empieza a construir con él las importantísimas vasijas o cualquier otro tipo de recipiente. En ese momento se alimentaba de lo que la naturaleza le ofrecía de forma espontánea y se movía continuamente, tanto para encontrar nuevos alimentos como para escapar de los depredadores. Así que no necesitaba guardar mucho. Además, y esto es un hecho inconcebible para nosotros, no contemplaba un método de cocción como el hervido. Nuestros antepasados conocían el efecto del calor sobre la carne y probablemente sobre los vegetales, pero la relación entre éstos y la llama era directa, lograda suspendiendo fragmentos de comida sobre la fuente de calor. ¿Qué se hacía entonces con la terracota? La respuesta va en sentido contrario a lo que cabría esperar: no objetos cotidianos sino artefactos que tenían un valor puramente simbólico, como pequeñas estatuillas a las que se les otorgaba un valor ritual. En resumen, la llamada necesidad primaria no era en absoluto de tipo material sino simbólica.

Para encontrar los primeros recipientes de terracota utilizados para cocinar alimentos, hay que esperar al 10.000 a.C e ir a las costas de Japón, donde un pueblo llamado los Jomon comienzan a utilizar artefactos cilíndricos para calentar los mejillones que abundaban en esos mares. En resumen, la primera receta parecería haber sido una sopa de mejillones. Naturalmente muy elemental, ya que a nuestros antepasados sólo les

interesaba que las conchas se abrieran sin quemarse el molusco de dentro y sin degustar un sabroso fumet. De esta manera, sin embargo, también terminaron por conservar el agua contenida entre las conchas, cambiando el sabor de los mariscos. Sin embargo, el valor simbólico no disminuyó ni siquiera en este caso, ya que las primeras vasijas de la historia no eran en modo alguno objetos toscos, resultado de una técnica torpe: no solo tenían una forma sorprendentemente regular para un pueblo que no conocía el torno de alfarero, sino que estaban finamente decoradas por fuera, envolviendo la terracota aún fresca con una cuerda trenzada que así dejaba su huella. El significado de la palabra Jomon es de hecho “cuerda”.

A estas alturas podríamos pensar que el paso del tostado al hervido fue solo un problema de difusión de esta innovación, pero una vez más las cosas no son como pensamos. Es cierto que la técnica del trabajo de la terracota se extendió rápidamente desde los pocos lugares donde se originó (Japón es uno de ellos), mejorando enormemente gracias al torno alfarero, pero también es cierto que la costumbre de utilizar estos objetos para cocinar quedó inicialmente muy limitada. Los recipientes de todo tipo son muy útiles cuando la agricultura empieza a afianzarse y las comunidades humanas dejan de deambular construyendo casas y llenándolas de objetos, pero una vez más el paso de la función potencial de cocinar a su realización no es nada evidente. Es cierto, por ejemplo, que las enormes cantidades de cerámica encontradas en la caverna del Peloponeso llamada *Franchthi*, considerada una de las evidencias más antiguas de agricultura en Grecia (los hallazgos datan del 6.000 al 3.000 a. C.), aunque aptas para ser quemadas, no sirvieron para este fin. Al menos, no a diario. Aquellas pocas piezas que presentaban signos de exposición a las llamas no solo tenían una factura que no sugería un uso constante, sino que sobre todo tenían en su interior restos de sustancias alimenticias que no formaban parte de la dieta diaria. La hipótesis que han hecho los arqueólogos es que incluso en ese caso se trataba de herramientas utilizadas dentro de ritos que implicaban el consumo de alimentos. Una posibilidad nada remota si nos fijamos en las ceremonias contemporáneas y el papel que en ellas juega la ingestión de sustancias.

4. Comparando culturas: wok y saltapasta



FIGURA 5. Un saltapasta



FIGURA 6. Una wok tradicional chino



FIGURA 7. La forma tradicional de servir los espaguetis con salsa de tomate, sazonando los espaguetis una vez en el plato.



FIGURA 8. Un plato de espaguetis con salsa de tomate servido según la nueva tendencia, en el que la pasta y la salsa se fusionan a la perfección gracias al uso del salteado de pasta

Si la primera olla ciertamente fue de loza, con el descubrimiento de los metales todos los utensilios de cocina, incluidas las ollas, cambiaron profundamente. Además de volverse más resistentes, se cocinan de forma diferente precisamente por las características físicas de este nuevo material. Si la cerámica, que conduce mal el calor acumulándolo en su interior y liberándolo lentamente, es apta para cocciones largas y lentas, la plancha se calienta rápidamente, devolviendo toda la fuerza transformadora de la llama. Sin embargo, incluso para estos últimos es válido lo que se ha dicho sobre las ollas de barro: el potencial de la innovación técnica no necesariamente repercute en la cocina y, sobre todo, no de inmediato. Es más correcto pensar que las herramientas y necesidades, de las que idealmente constituían una respuesta, en realidad se manifestaron simultáneamente, como evolución de un pensamiento culinario que sostenía juntos a los platos y las formas de hacerlos.

Para ilustrarnos bien, un caso que concierne a la gastronomía italiana, que en tiempos relativamente recientes ha acogido dentro de la dotación “estándar” de las cocinas una olla que nunca había formado parte de ella: se trata de una especie de wok que en el país de los espaguetis ha tomado el nombre de saltapasta. Antes de continuar, es necesario aclarar el valor de tal cambio. La cocina italiana es sin duda una de las más conocidas e imitadas del mundo, presentando una enorme variedad de platos, sobre todo si tenemos en cuenta las relativamente reducidas dimensiones geográficas de este país (Capatti, Montanari 1999). Entre estos, la pasta tiene una posición destacada. No solo por la popularidad internacional que comparte con la pizza, sino por las grandes variaciones que permite. Hay miles de toppings posibles, las formas que puede tomar la mezcla de harina y agua y los procesos a los que puede ser sometida. Estos hechos le permiten transformarse adaptándose a las tradiciones de las diversas regiones, manteniendo un fuerte reconocimiento y, por lo tanto, un poder unificador. Por otro lado, se sabe que la cocina contribuyó mucho a hacer de Italia un país unido en la segunda mitad del siglo XIX. Un papel tan importante ha hecho de la preparación de la pasta en Italia un verdadero ritual que, al igual que los religiosos, debe seguirse cuidadosamente para que sea eficaz. Y como todo rito, implica la utilización de una serie de

objetos, entre los que, sin embargo, nunca ha habido una olla con la forma que tiene hoy la sartén. La razón es muy sencilla: tradicionalmente no se saltaba la pasta. La pasta, como se llamaba hasta hace unos cincuenta años para diferenciarla de las sopas que se cocinaban junto con la salsa, primero se hervía y luego se sazónaba cuando ya estaba en el plato (según la región, también se la denominaba “sopa seca”). El comensal se encontraba pues frente a una montaña de espaguetis encima de los cuales estaba la salsa (fig. 7). El primer gesto que hizo entonces fue mezclar pasta y salsa, mezclando los dos componentes a su gusto, ayudando así a definir el plato. De ahí el equipamiento estándar de las cocinas que incluía ollas altas con una clásica forma cilíndrica, perfectas para hervir espaguetis largos (los bajos, las llamadas sartenes, se usaban mayoritariamente para preparar condimentos), o planos como una sartén. Ninguna de las sartenes tenía bordes curvos, y de altura media, como aquellas para saltar la pasta.

Esto ya no sucede hoy. Casi no hay hogar que no acoja un ejemplar de este nuevo tipo de olla. Un éxito tan enorme y repentino como para dejarnos boquiabiertos: ¿es posible que a nadie se le hubiera ocurrido antes? Después de todo, no es una tecnología particularmente sofisticada, sino simplemente dar una forma inusual al metal simple. En resumen, ciertamente no fueron los conocimientos técnicos o los procesos industriales los que impidieron este progreso, sino el gusto mismo: solo cuando este cambió se podrían transformar las herramientas culinarias. Hoy, de hecho, la pasta siempre debe servirse salteada. Incluso cuando se sazona simplemente con salsa de tomate, se debe mezclar antes de colocarlo en el plato y no después (fig. 8). Alguien lo considerará una mera moda, sugiriendo así que es un capricho sin sentido destinado a desaparecer pronto como lo hacen las tendencias, sin embargo esta moda no solo ha hecho que se vendan millones de cacharros en unos años, sino que será muy difícil volver atrás. Ciertamente, habrá nuevas modas, pero les será imposible no tener en cuenta esta transformación del gusto.

Es en este punto cuando entra en escena la sartén wok (Woo 1996). Sus paredes altas y ligeramente curvas contienen muy bien los escurridizos espaguetis durante la agitación; el metal del que está hecho se calienta rápidamente y distribuye el calor uniformemente; y finalmente la gran superficie de la boca (la forma es la de un cono truncado con el diámetro de la base inferior más pequeño que el de la base superior) permite que los líquidos se evaporen rápidamente. No es que no se pueda obtener el mismo resultado con una sartén común, pero en ese caso se necesita mucha más destreza, mientras que con el wok la forma del objeto sugiere los movimientos adecuados, acompañando al usuario y evitando que se derrame la comida. En resumen, el wok es una perfecta “máquina de saltar”. De ahí las extraordinarias ventas de este modelo de olla en una zona donde la tradición parecería siempre llevar la delantera.

Queda por entender cuáles son los vínculos de esta olla con la cultura en la que se originó. Si, como hemos dicho, los utensilios de cocina son la expresión de una determinada tradición gastronómica, su forma viene determinada a partir de ella, y por tanto de las transformaciones que la caracterizan y de la forma que tiene la cultura

de concebir lo “bueno”. Además, el wok es una olla muy antigua, cuyos primeros ejemplos datan de hace 2000 años, hecho que lo sitúa históricamente en la base de la gastronomía china. Un país donde, sin embargo, no hay pasta que saltar, o al menos preparaciones equivalentes a las de la gastronomía italiana, dado que los espaguetis chinos, los llamados *noodles*, no solo tienen una consistencia diferente a la pasta de trigo duro ya que suelen estar elaborados con harina de legumbres y otros cereales, sino que se elaboran y alían de forma muy distinta. Además, el wok no está dedicado en absoluto a los *fideos* (como la salsa con la pasta), sino que se utiliza para muchas preparaciones, desde el *salteado*, el dorado rápido de carne y verduras, a menudo marinadas por expertos, hasta la fritura (AA.VV. 2004). Métodos de cocción que en Italia nadie haría nunca en la sartén para pasta, reservándose para otro tipo de sartenes. De hecho, en una inspección más cercana, el wok y la sartén para saltar la pasta no son idénticos en absoluto (figs. 5 y 6). En primer lugar, el wok tradicional no tiene un fondo plano sino curvo (fig. 6), hecho que obliga a suspenderlo sobre la llama de una cocina de gas mediante un anillo adaptador; además, la curvatura de las paredes en el wok es más suave que en el molde para pasta; y por último están las asas, que en el wok tradicional suelen ser dos, parecidas a las de una cacerola común, mientras que en la sartén para pasta solo hay una, más bien alargada. Ahora bien, ninguna de estas diferencias es accidental. De hecho, cada uno hace referencia a una forma diferente que tiene este objeto de entrar en relación con las personas, los seres humanos que lo utilizarán para llevar a cabo las transformaciones previstas por un cierto número de recetas, por un lado, y con las cosas, entidades no humanas que pueden ser tanto los ingredientes que se colocarán en su interior como otros objetos, por el otro. Tomemos los mangos que mencionamos anteriormente. Realizarlos como los de la fig. 6 significa pensar en ellos únicamente como un punto de agarre para levantar la cubeta y moverla, muy diferente de lo que ocurre con la de la fig. 5, una verdadera palanca que en cambio favorece aquellos movimientos que son propios de la práctica común de “saltar”. Entendemos entonces que en el wok chino tradicional el movimiento de los ingredientes, imprescindible para que no se quemen, debe impartirse con una cuchara. Se trata de la práctica tradicional del sofrito, en la que, como dicen los expertos, la cocción debe llevar menos tiempo del que se tarda en hacer una ensalada.

Otra interfaz que tiene valor culinario es la parte inferior. Hacerlo curvo, como en el wok tradicional, significa no solo favorecer el sofrito, que obliga a los ingredientes a moverse continuamente en la olla, sino también otro tipo de fritura que es la fritura profunda, que se realiza sumergiendo completamente los alimentos en aceite hirviendo. Ahora, un fondo completamente redondo te permite usar menos aceite para mojar un pequeño bocado de carne o verdura que con un fondo plano. Pero si por un lado está la relación entre alimento y olla, por otro está la que existe entre alimento y boca. Y en China, se sabe, la mediación respecto de estos últimos se obtiene con palillos chinos, hecho que obliga a freír pequeños trozos, del tamaño de un bocado. Por eso se han seguido utilizando los woks curvos a pesar del inconveniente de acoplar un anillo adaptador al quemador. Y es por eso que cuando el wok, una verdadera olla migrante, llegó a Italia, era posible aplanar el fondo sin comprometer su funcionamiento.

Evidentemente, esto no significa que en Italia no se fríe, sino que se fríen diferentes cosas de diferentes maneras y, sobre todo, que luego se cortan, se parten, se dividen, en fin, se convierten en “unidades de degustación” como los bocados.

5. El diseño en el ámbito alimentario

Para concluir, no podemos dejar de mencionar las repercusiones que una perspectiva como la que hemos presentado tiene sobre la noción misma de diseño. De hecho, durante décadas la tarea del diseño se resumió en la idea de que la forma sigue a la función, es decir, que debe ser la función la que determine en detalle la configuración que debe tener un determinado objeto. Hasta el punto de que esta forma en sí misma no debería haber cambiado si no fuera por las necesidades funcionales cambiantes. A la luz de lo que hemos dicho sobre los muchos objetos vinculados a la gastronomía, es necesario, sin embargo, preguntarse no sólo si es posible ese proceso unívoco que va de la función a la forma, sino también y sobre todo en qué consiste esa función. Como hemos visto, en efecto, la función de un cuchillo no es simplemente cortar, como tampoco la de una olla es genéricamente cocinar. El cuchillo está diseñado para cortar algo de una manera específica, y estas determinaciones posteriores se definen sólo dentro de una concepción precisa de la comida, de lo que se considera bueno y lo que no, aspectos que están lejos de ser objetivos y universales, como lo demuestran las diferentes tradiciones presentes en el mundo (Leroi-Gourhan 1945; Lévi-Strauss 1958, 1962, 1968). Lo mismo ocurre con la olla, que está hecha para producir cierto tipo de calor durante un tiempo determinado, así como para albergar ingredientes específicos, lo que permite realizar sobre ellos acciones precisas. Cuestiones todas que, como hemos dicho, también se encuentran en los objetos utilizados para el consumo de los alimentos y no sólo para su preparación. Podría haber muchos otros ejemplos más allá de los que hemos dado, y en cada uno de ellos surgirían nuevos temas y factores, lo que no debe cambiar es precisamente la mirada que ejercemos sobre cada uno. Una mirada que nunca piensa en objetos individuales o platos individuales, con características de fabricación específicas, prefiriendo mantener una perspectiva que permita percibir y potenciar las relaciones entre objetos, platos, usos, costumbres y rituales. Desde una perspectiva que piensa la gastronomía como un producto cultural, son las redes las que cuentan más que los nodos individuales que las componen, especialmente cuando se trata de una dimensión de la vida tan importante como la de la alimentación. Solo así es posible pensar el diseño en relación con la cultura gastronómica. Una relación que, una vez más, no es unívoca -no viene primero una idea de alimento y luego el objeto con el que se elabora-, sino de presuposición mutua: un sistema de objetos y un sistema de gustos se dan juntos, influyéndose mutuamente de forma continua. Hasta el punto de que cuando un diseñador piensa en un nuevo producto que tiene que ver con la cocina, no solo debe preguntarse cómo funcionará, si tendrá éxito comercial, si será barato de producir o fácil de reciclar una vez que ya no sea útil, sino qué tipo de cambios introducirá en la gastronomía de la que formará parte. En

definitiva, qué papel asumirá en ese sistema de sentido que llamamos alimento en el que sujetos y objetos se definen únicamente por el papel que asumen y no por las presuntas características ontológicas que presentan. Un sistema que la semiótica tiene las herramientas para reconstruir.

Notas

* Traducción al castellano para deSignis a cargo de Sebastián Gastaldi (UNC)
sebastian.gastaldi@unc.edu.ar.

Referencias bibliográficas

- AA.VV. (2004). *100 ricette di cucina italiana wok*. Giunti.
- AURICCHIO, V. (2012). *Design in cucina*. Giunti.
- BAY, A. (Ed.). (2010). *Enciclopedia della cucina*. Garzanti.
- BARTHES, R. (1961). *Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine*. *Annales ESC*, 16.
- BASTIDE, F. (1987). *Le traitement de la matière: opérations élémentaires*. *Actes semiotiques*, 89.
- CAPATTI A. Y MONTANARI M. (1999). *La cucina italiana*. Laterza.
- FARA, T. (2012). *Diversamente cotto*. Gribaudo.
- FERNANDEZ-ARRESTO, F. (2001). *Food: A History*. Macmillan.
- FLANDRIN J. L. Y MONTANARI M. (Ed.) (1997). *Storia dell'alimentazione*. Laterza.
- FLOCH, J. M. (1995). *Identités visuelles*. PUF.
- GALOFARO, F. (2005). *Degustare il vino: il bicchiere come macchina sinestetica*. in “E/C” (www.ec-aiss.it).
- GIANNITRAPANI, A. (2004). *La cultura del caffè*. in “E/C” (www.ec-aiss.it).
- GOPNIK, A. (2011). *The Table Comes First*. Borzoi.
- LATOUR, B. (2021). *Politiche del design. Semiotica degli artefatti e forme della socialità*. Mimesis.
- Leroi-Gourhan, A. (1945). *Milieu et techniques*. Albin Michel.
- LÉVI-STRAUSS, C. (1958). *Anthropologie structurale*. Plon.
- (1962). *La pensée sauvage*. Plon.
- (1968). *L'origine des manières de table*. PUF.
- LUMB, M. (2009) *Kitchen Knife Skills*, Quarto, London.
- MACGREGOR, N. (2010). *A History of the World in 100 Objects*. Penguin.
- MANGANO, D. (2008). *Semiotica e design*. Carocci.
- MANGANO, D. Y MARRONE G. (2002). Intorno allo sbattitore: l'oggetto, i testi. *Versus*, 91/92, 153-179.
- MANGANO, D. Y MATTOZZI, A. (Eds.). (2009). Il discorso del design. *E/C Serie speciale*, 3/4, Roma: Nuova Cultura.
- MARCHESE, P. (1989). *L'invenzione della forchetta*. Rubbettino.
- MARRONE, G. Y GIANNITRAPANI A. (Eds.). (2012). *La cucina del senso*. Mimesis.
- MCFADDEN, C. (2000). *The Essential Kitchen*. Aurum.
- PEVERINI, P. (2024). *Bruno Latour in the Semiotic Turn. An Inquiry into the Networks of Meaning*. Springer.
- VITELLI, K. (1989). Were Pots First Made for Foods? Doubts from Franchthi. *World Archaeology*, 21(1), 17-29.
- WARD, C. (2008). *An Edge in the Kitchen*. HarperCollins.
- WILSON, B. (2012). *Consider the fork. A history of invention in the kitchen*. Penguin.
- Woo, O. (1996). *Stir-Fry Meals. Healthy Ways With a Wok*. Barron.