

Jean-Anthelme Brillat-Savarin, *Fisiología del gusto* (trad. Pablo Batalla Cueto; pról. Eduardo Méndez Riestra; ilust. Alfonso Fernández). Gijón, Ediciones Trea / Fundación Alimerka, 2012, 336 págs.

Trea, la excelente editorial de Gijón, nos obsequia con otro gran libro, que aunque muy famoso no es todavía en España suficientemente leído. Su autor, Jean Anthelme Brillat-Savarin, francés, nacido en 1755 y fallecido en 1826, jurista y magistrado, fue además escritor y gastrónomo. Vivió el trascendental paso del Antiguo Régimen a la revolución liberal burguesa, con todo lo que ese cambio significó no sólo en la economía y la política, sino también en la forma de entender la vida y de vivirla. La alimentación experimentó en ese tiempo cambios trascendentales. Nuevas ideas y nuevas actitudes comenzaron a abrirse paso no sólo en la alimentación como necesidad, sino también en la alimentación como placer. Brillat-Savarin contribuyó decisivamente al nacimiento del nuevo concepto y de la nueva práctica de la gastronomía, como ciencia y arte del comer bien.

Brillat-Savarin fue coetáneo de otra gran figura, Alexandre Balthazar Laurent Grimod de La Reynière (1758-1838), también francés, abogado, periodista y escritor culinario, que adquirió notoriedad durante la época napoleónica. A los veinticinco años se dio a conocer en todo París por los acontecimientos culinarios que protagonizó. Gastrónomo apasionado, destacó por la voluptuosidad de sus escritos culinarios, que reflejaban su condición de *gourmet*. Está considerado por los especialistas como el verdadero fundador de la crítica gastronómica, inventor de la «littérature gourmande». Grimod de La Reynière ofreció a sus lectores, de 1803 a 1812, en ocho volúmenes, un conjunto de obras, a la vez prácticas y enciclopédicas, sobre el arte culinario, reunidas en el famoso *Almanach des gourmands*, que es a la vez la primera guía gastronómica y la primera obra de difusión culinaria.

Tras la Revolución Francesa, la alimentación se había transformado. Las grandes cocinas nobiliarias no habían desaparecido, pero habían cedido protagonismo a las cocinas de los grandes restaurantes. La buena mesa había dejado de ser un privilegio reservado a la corte y a los nobles y se abrió al consumo de la burguesía. Grimod de La Reynière ofrecía a este nuevo público algunas claves para introducirse en los placeres y refinamientos de la alimentación. Pero quedaban muchas claves por desvelar.

Como ha explicado muy bien Jean-Robert Pitte en su obra *Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion* (Fayard, 1991), la gastronomía, como fenómeno cultural y literario, está estrechamente vinculada al proceso his-

tórico: «En Fracia, quizás más que en otros lugares, la cultura oral o escrita de la buena mesa y del buen vino sigue una historia paralela a la de su objeto y sostiene su evolución, de la canción popular a la poesía culta, de la crítica a la filosofía».

En ese marco histórico, cultural y culinario, publicó Jean Anthelme Brillat-Savarin su obra *Fisiología del Gusto*, aparecida a fines de 1825, dos meses antes de su muerte en febrero de 1826. La suya es una obra que de alguna manera continúa y desarrolla lo escrito hasta entonces, aportando perspectivas innovadoras, pues es más ideológica y tiene aspiraciones científicas. El título completo resulta revelador: *Physiologie du Goût, ou Méditations de Gastronomie Transcendante; ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux Gastronomes parisiens, par un Professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes*.

Su autor se presenta como un profesor, miembro de sociedades literarias y cultas. Brillat-Savarin reivindica para sí mismo y para su obra un elevado rango intelectual. Efectivamente, como ha observado Pascal Ory en «La gastronomie», un capítulo de *Les lieux de mémoire*, bajo la dirección de Pierre Nora (Gallimard, 1992): «El gastrónomo, en su máxima expresión, no es un cocinero de profesión. Es un hombre de letras, un humanista, al menos aficionado. Su verdadera mesa no es aquella en la que come, sino el despacho en el que escribe, todo bien pesado, la crónica o el tratado».

Desde esa perspectiva de la alta cultura Brillat Savarin definió la gastronomía como «el conocimiento razonado de todo lo que tiene relación con el hombre en tanto que se alimenta. Su objetivo es velar por la conservación de los hombres, por medio de la mejor alimentación posible». Y comentaba los orígenes del término: «Se ha resucitado del griego la palabra gastronomía: ha parecido dulce a los oídos franceses y, aunque a penas comprendido, ha sido suficiente pronunciarlo para llevar en todas las fisonomías la sonrisa de la hilaridad... Se ha comenzado a separar la gula de la voracidad y de la glotonería... Un espíritu general de convivialidad se ha extendido en todas las clases de la sociedad. Se han creado los banquetes políticos... en fin han aparecido los restauradores...».

La obra recoge una serie de meditaciones que desde la distancia evocan los *Ensayos* de Montaigne. Sus referencias más próximas son figuras de la gran cultura francesa del Antiguo Régimen, como Voltaire, Rousseau, Fénelon, Buffon, Cochin y d'Aguesseau. Aunque en apariencia es un hedonista, la filosofía de Epicuro se transparenta en sus páginas. Para Brillat-Savarin el placer debe tener límites, la razón debe dirigir siempre el comportamiento humano, la moderación es la más sabia norma de conducta. Para él «Los que de indigestan o los que se embriagan, no saben ni beber ni comer». Reflexiona sobre los placeres de la mesa, pero desea hacerlo desde la perspectiva de la ciencia, con todos los límites, pero también con todo el prestigio que lo científico había adquirido en

aquellos tiempos. Sus escritos, muchas veces excesivos y en ocasiones insólitos, ofrecen una visión diferente del hecho alimentario y esa es su gran aportación a la naciente historia de la gastronomía.

La obra comienza con la enumeración de una veintena de aforismos, que el autor presenta como los fundamentos de la ciencia gastronómica. Unos son de carácter general : «Los animales pacen, el hombre come, solo el hombre inteligente (l'homme d'esprit) sabe comer», «Dime lo que comes y te diré quién eres», «El Creador, al condenar al hombre a comer para vivir, lo invita con el apetito y lo recompensa con el placer», «El descubrimiento de un alimento nuevo hace más por la felicidad del género humano que el descubrimiento de una estrella». Otros son de tipo concreto: «Un postre sin queso es como una beldad a la que le falta un ojo», «El asador nace, el cocinero se hace».

El libro está organizado en una primera parte, la más larga y fundamental, formada por treinta meditaciones, ordenadas según una lógica difícil de captar, que tratan los más variados temas, desde los sentidos, especialmente el del gusto, la gastronomía, la «gourmandise», el placer de la mesa , hasta la sed, la delgadez y el ayuno. Y una segunda parte breve, que concluye con un « mensaje a los gastrónomos de los dos mundos: «El trabajo que os ofrezco tiene por objetivo desarrollar, a la vista de todos, los principios de la ciencia de la que sois ornato y sustento».

Brillat-Savarin fue hombre de un solo libro, pero un libro de extraordinario éxito, tanto de crítica como de público, que él no pudo disfrutar, porque murió al poco de su publicación. Uno de sus principales admiradores fue el gran Balzac, que en el preámbulo a la segunda edición de la obra, la de Charpentier de 1838, escribió sobre la *Fisiología del gusto*: «un libro amado, festejado por el público como una de esas comidas en las que, siguiendo al autor, se dice: il y a nopces et festins (appuyez sur le p!)». En cuanto al público, no se ha engañado; ha conservado todo su favor a este escritor, dando expresión a tanto saber y tanta espontaneidad. Los aforismos, como las máximas, como los proverbios, se aplican a realidades que son tan viejas como la humanidad; no inventan nada, pero condensan en una fórmula definitiva una sabiduría milenaria; es por eso por lo que Brillat-Savarin ha conseguido un lugar entre los grandes clásicos».

Balzac no solo situó a Brillat-Savarin entre los clásicos, sino que lo utilizó como modelo. Balzac, cuyas cualidades y aficiones de *gourmet* son bien conocidas, compuso su *Physiologie du mariage* inspirándose en la *Physiologie du goût* de Brillat-Savarin. Fue también Balzac autor de la voz Brillat-Savarin en la *Biographie universelle ancienne et moderne* de Michaud. Su interés se manifestó igualmente en un manuscrito autógrafo incompleto (*Sur Brillat-Savarin et de l'alimentation dans la génération*, ms Lov. A 166, ff. 21-29. Collection Spoel-

berch de Lovenjoul.) Balzac reflexionaba sobre los alcances últimos de la obra de Brillat-Savarin: «Así debemos a Brillat-Savarin la popularización de ese aforismo de que la belleza como el talento dependen de la dieta, del cuidado de los tubos interiores. Aja! No se ha atrevido a proclamar un hecho más cruel todavía para el alma humana: que la pesadumbre, las penas, todo lo que nos corroe y nos mina puede ser combatido con la alimentación... Las muchachas son el producto de una alimentación debilitante, los muchachos nacen de un régimen tónico. El pescado da muchachas, la carne hace muchachos...».

Ya en el siglo xx, el filósofo, escritor y ensayista Roland Barthes también le rindió homenaje: El libro de Brillat-Savarin es de punta a punta el libro de lo “propiamente humano”, porque es el deseo, que es de lo que él habla, lo que distingue al hombre». (*Physiologie du goût : avec une lecture de Roland Barthes*, Paris, Hermann, Editeurs des Sciences et des Arts, 1975).

Jean-François Revel, filósofo, escritor, periodista y gastrónomo, hizo también un gran elogio del autor y de la obra, situándola en su momento histórico : « Brillat-Savarin inaugura con genio esta intelectualización de la gastronomía que no debía cesar hasta nuestros días. Es testimonio de la época en la que se impone el restaurante, lugar para comer, en detrimento de la posada, refugio del viajero sin hogar ni lugar, donde no se hacía casi nada más que beber y nutrirse. La cocina se profesionaliza y toda profesión suscita discurso ; sentarse a la mesa es crear lenguaje. » (*Un festin en paroles. Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*. Paris, Plon, 1979).

Con buen criterio, la editorial Trea junto con la Fundación Alimerka nos ofrecen a los lectores españoles una nueva edición de la *Fisiología del gusto* de Brillat-Savarin, bien traducida por Pablo Batalla Cueto, acompañada de una interesante y oportuna introducción del conocido escritor y gastrónomo Eduardo Méndez Riestra, presidente de la Academia de Gastronomía Asturiana, y con ilustraciones de Alfonso Fernández. Con esta nueva edición de Trea un clásico como Brillat-Savarin y una obra clásica como la *Fisiología del gusto* están a disposición de los múltiples interesados, gastrónomos, historiadores de la alimentación, historiadores de la literatura, aficionados a la buena cocina y a la buena mesa, es decir, a disposición de todos o de casi todos, pues todos tenemos necesidad de comer y todos deseamos convertir esa necesidad en un placer cotidiano e igualmente todos deseamos o podemos desear reflexionar sobre esa necesidad y ese placer. Para ello la lectura de la *Fisiología del gusto* de Brillat-Savarin nos ofrece interesantes claves.

MARÍA DE LOS ÁNGELES PÉREZ SAMPER  
Universidad de Barcelona