

---

## RECETAS DE LA COCINA DE LA TORRE DE MARFIL

---

PABLO FERNÁNDEZ CHRISTLIEB

---

ABSTRACT. This article attempts to give a sound reason for the split between theory and practice, as well as other separations, namely mind and body. It argues that this is not a division inherent to the essence of knowledge, neither to the subject matter of knowledge; instead, it is a division that belongs to the ways in which Western culture has evolved. It argues too that the question is in fact a matter of places, that is, of situations which have been built historically. In order to develop this argument, this article takes as examples, or as metaphors, monasteries and kitchens during the Middle Ages, and its derivations in libraries and laboratories, respectively, in modern universities. Finally, it concludes that practical knowledge coming from laboratories and the like, together with its model of science, is of no value to the problems of our present society.

KEY WORDS. Kitchen, theory, praxis, universities, place-situation, thought, laboratory, critical-philosophical sciences, natural sciences.

---

---

En conclusión, el mundo no se arregla con recetas de cocina. Y eso es lo único que ha salido últimamente de las torres de marfil de las universidades, en donde se ha logrado aislar limpiamente a la práctica de la teoría y a los asuntos de la materia de los asuntos del espíritu. En efecto, en las universidades están puestas en departamentos separados, por una parte, las ciencias naturales, y por la otra, las que se pueden llamar algo así como ciencias críticas. Las ciencias naturales serían aquel modo de conocimiento que descansa en las técnicas, es decir, todo aquello que tiene que ver con hacer algo, mientras que las ciencias críticas serían siempre unas filosofías, es decir, todo aquello que se refiere al acto de pensar.

En la vida real, o sea, la cotidiana, no sucede esto. Ahí la gente, cuando no le preguntan, hace y piensa, se aplica y se abstrae, usa las herramientas a la vez que las ideas, siente e intelige indisolublemente sin miramientos de esa índole. Frente a esto, en las universidades, donde se supone que se

---

Departamento de Psicología Social, Facultad de Psicología, Universidad Nacional Autónoma de México. / pablof@unam.mx

genera el conocimiento de verdad y de donde han de venir las soluciones para arreglar este mundo, tienen sus propias maneras de tratar las cosas, y por eso se las ha llamado “torres de marfil”, que, como les gusta decir a los ingleses, que creen que inventaron todo, hasta esto, se refieren a las Torres Hawkmoor, que son dos, de color crema, en el All Souls College, de Oxford, donde se realiza investigación pura. También la Torre de Marfil podría referirse al título de una novela que dejó inconclusa Henry James en 1914, en la que intenta escudriñar alguna parte oscura de los seres humanos, y en todo caso, se refiere a lugares apartados de la realidad de la vida social donde no se preocupan gran cosa por lo que sucede al común de los mortales, ya que están absortos en un mundo que no existe más que allí dentro.

No obstante, la separación entre filosofías y técnicas, entre teoría y práctica que se ha llevado a cabo desde siempre en el conocimiento universitario, no obedece a la esencia de la realidad, ni tampoco a la lógica intrínseca del conocimiento ni a la sustancia del objeto de estudio, sino, más situacionalmente, a una cuestión de lugares, de adónde está uno cuando tiene sus ocurrencias. Se sabe que fue a Descartes a quien se le ocurrió más tajantemente la escisión entre el alma, esa cosa que piensa, y el cuerpo, esa cosa que actúa (1641, p. 96). Ahora bien, después de hacer la pesquisa de cómo él desarrolló el curso de sus meditaciones metafísicas, el discurso de su método (1637), resulta interesante ponerse a averiguar a qué horas lo hizo, adónde estaba, si se encontraba muy ocupado en ese entonces, con quién estaba, o si hacía frío. Su leyenda, contada por él mismo, dice que desde que era niño enfermizo y delicado en el colegio (de la Flèche) siempre tuvo permiso de despertarse tarde y quedarse además todo el día en la cama pensando, y eso así hasta que fue soldado, que era casi como ser monje, en que se pasaba largos inviernos en que no había nada que hacer ni con quién hablar cuando el ejército estaba de guardia (1637, p. 14), circunstancia que le sentaba tan bien que finalmente puede decirse que su verdadero método era no hacer nada más que escabullirse de la gente para tener mucho tiempo libre en el cual quedarse pensando. Su divisa era “el que quiera vivir bien, que viva lejos de todos” (Vega 1952, p. 190). Y Descartes es filósofo más que nada por esto; lo paradójico es que a su alma se le ocurrió que existía el cuerpo gracias a que no lo usaba para nada, a que no movía ni un dedo.

Como se ve, el lugar cuenta, porque el conocimiento se constituye con lo que se tiene alrededor. Si Descartes hubiera estado en la cocina en lugar de en su cama, a lo mejor se le ocurren muchas cosas —una ensalada *à la René*— pero no muchos pensamientos. Un dato curioso del siglo X es el siguiente: en los monasterios, que son los antecesores de las universidades, la cocina estaba separada del resto del monasterio, por una razón práctica: se trataba de un edificio muy complicado como para poder incorporarlo

al resto; requería muchas chimeneas que deben tener una salida, y tomas de agua, tuberías, desagües, puertas grandes para que entraran las carretas de las provisiones, cercanía con la huerta y el establo y el corral, toda vez que se trataba de cocinas casi industriales, que atendían no solamente a los monjes sino también a cortejos grandes de peregrinos, pobres, viudas y huéspedes (Ariès y Duby 1985, vol. 3, p. 58) a los que se les daba de comer. Puede uno imaginarse el ruidero caliente, grasoso, ahumado, gritón, de cucharones chocando con marmitas, de ese lugar lleno de monjes, que eran más bien cocineros y galopines, apurados, arremangándose el hábito, sudando la gota gorda, matando vacas, apergollando gallinas, destazando puercos, pelando ajos, cortando calabazas, rebanando cebollas, recibiendo proveedores, atizando el fuego con tanta leña que arrasaron con la mitad de los bosques de Europa (Espinete 1984, pp. 31, 55), y levantando así, con las manos y con las carreras de lo que exige resultados pronto, una de las dos torres de marfil del conocimiento, la del conocimiento práctico y técnico.

En cambio, la sensación del otro edificio, la del monasterio propiamente dicho, con su claustro ensimismado, sus votos de silencio, pobreza y oración, sus monjes cabizbajos, su biblioteca, su copia lentísima de manuscritos, sus celdas aisladas, su capilla solemne, sus poquísimos objetos de uso diario, un hábito, una cama, una lámpara de aceite, una cruz, tendría que ser, como todavía se alcanza a apreciar, la de un lugar medio tristón —ningún chiste ni risa ni palabrota como en la cocina— no muy tibio con esos muros gruesos y esas ventanas chicas, sombrío, mortecino, donde no había ninguna prisa, ningún reloj más que las campanitas del *angelus*, lleno de horas largas porque en efecto era el espacio de la eternidad, de eso que nunca es para hoy, de movimientos lentos y callados. Y efectivamente, el conocimiento que se puede hacer aquí no tiene nada de práctico —la eternidad no es práctica— sino uno muy contemplativo. La diferencia con una cárcel no es muy grande, pero sí suficiente, y es que los moradores del monasterio no sólo escogieron estar ahí, sino que lo construyeron, y como sea, quien esté encerrado ahí a perpetuidad, no tiene mucho que hacer ni siquiera mucho que oír —otra vez nada más la campanita— porque el silencio no se oye, sólo se ve, y ciertamente, lo único que puede hacer es quedarse viendo donde no hay mucho que ver, excepto rincones y sombras. Y entonces tiene que encontrar para mirar cosas que no están ahí, y ya sea que cierre los ojos o que levante la vista, son cosas inmateriales, etéreas, imaginarias, pero siempre reales, como la maldad del mundo, la paz, la humanidad entera, las matemáticas, las palabras aunque no las diga, la lógica, y también el pensamiento mismo, y tiene todo el tiempo, no sólo el de la vida sino hasta el que sigue después, para ir organizándolas, y son cosas tan amplias porque lo oscuro es más amplio que lo claro, que de hecho no tienen límites, y por eso hacen un conocimiento sin límites,

que se puede llamar ciertamente contemplativo, sin mayor actividad física, como no sea la de apoyar los codos sobre la mesa, porque como ya había dicho Catón, un político romano, “nunca hago más que cuando nada hago” (citado por H. Arendt 1978, p. 145). En efecto, el pensamiento “es pura actividad del espíritu unida a una total inmovilidad corporal”: es la quietud, la retirada de la acción (H. Arendt 1978, pp. 145, 114). Contemplación en griego se decía *teoría* y, sí, toda esta filosofía puede ser llamada también teoría, que se dedica a ver sin hacer, a contemplar sin actuar, con los ojos —“ampliamente cerrados”, como diría Kubrick— más que con las manos.

Así pues, los conocimientos que se producen en la torre de marfil del monasterio y en la torre de marfil de la cocina, aunque la realidad y el mundo sean uno solo, no pueden ser más distintos. El conocimiento teórico es desinteresado, lo que no quiere decir que sea muy altruista, sino que su objeto está tan lejos que no se puede tocar ni intervenir y por ello lo único que queda es verlo como quien ve llover, sin que a uno le importe que sea así o de otra manera, y además porque sus errores y aciertos, sus equivocaciones y soluciones, no tienen consecuencias. Por eso Pitágoras comparaba la vida contemplativa con las Olimpiadas, “donde algunos concurren por negocios, otros para participar en las carreras, otros para divertirse, y, por fin, algunos solamente para *ver* lo que sucede: estos últimos son los filósofos”. En efecto, la palabra teoría se derivó de la palabra utilizada por los griegos para designar a los espectadores de los juegos, del teatro, de la vida, de los juegos del teatro de la vida, de lo que sea (H. Arendt 1978, p. 115). En fin, esto que no tiene consecuencias significa que tampoco tiene resultados, sino que consiste en una sola tarea inmensa, interminable, que no puede tener por objetivo acabarla sino sólo seguirla haciendo, de modo que su único fin es su propio proceso (pensar por pensar; pensar para pensar), porque preguntas como qué es el ser humano o para qué está uno aquí o de qué sirve la vida o cómo podemos ser felices o en qué consiste el infinito o quién hizo la materia, no tienen nunca respuesta. Por esa razón, quien en vez de preguntas quiera respuestas empezará a merodear la cocina, como le sucedió a Roger Bacon en el siglo XIII, que era un monje franciscano que empezó a plantear que el mejor conocimiento era el empírico de las cocinas, o experimental, cosa que no les gustó mucho a sus superiores que le hicieron la vida pesada, pero para que se vea que esto sí es útil, cuenta la leyenda que el primer ser humano que usó lentes fue él, y que Cristóbal Colón, para convencer a los Reyes Católicos de que le dieran recursos, citó las ideas sobre la circunnavegación de Bacon (Greene 1964, p. 37). Dicho de otra manera, el conocimiento práctico sí arroja resultados, unos lentes, unas lentejas, una vacuna, un avión, un microchip, etcétera, y entonces está interesado en obtenerlos, en que salgan bien y que no haya errores, y como todas éstas son cosas concretas,

y a veces hasta urgentes, aquí sí hay tiempos concretos y perentorios, en donde sí importa lo que se tarde un resultado en aparecer, como lo que se tarde la comida en estar lista, y mientras más pronto mejor, porque la comida alivia el hambre y los antibióticos la enfermedad, y así sucesivamente.

Por ello, sus versiones de la realidad también son diferentes. Para decirlo sucintamente: las totalidades aparecen contemplativamente; las particularidades aparecen empíricamente. Lo que se abarca en el silencio oscuro medio taciturno del claustro o la biblioteca o el estudio o la soledad es muy amplio, es todo el mundo, que se puede ver o pensar instantáneamente, simultáneamente, como una unidad sin divisiones. En cambio, en la cocina, la realidad aparece del tamaño de un pavo, esto es, de lo que se puede abarcar con las manos y con la vista baja, sobre la tarea y manipulándolo con utensilios, y donde las cosas se van haciendo por partes, primero una, después la otra, de procedimiento en procedimiento y de resultado en resultado. Es curioso que en la lentitud del pensamiento se abarque todo al mismo tiempo, mientras que en la rapidez presurosa y dinámica de la actividad manual sólo se puedan ir abarcando partecitas fragmentarias de manera sucesiva. Esto se puede decir así: los que ven cosas particulares —la vida en cachitos— son los que trabajan juntos y siempre están atentos; por el contrario, los que trabajan solos y se pueden distraer cuando quieran son los que ven totalidades —mundos completos. Y ciertamente, como dice Hegel (citado por H. Arendt 1978, p. 121), “la filosofía es algo solitario”. Hanna Arendt define así a los “filósofos: aquellos que se distraen con más frecuencia” (1978, p. 95); esos que siempre están en otra parte, por lo común en las nubes. Ahora bien, puede advertirse que habrá muchos matemáticos, físicos sobre todo cuánticos, astrónomos que levantan la mirada al cielo, geógrafos que no habitan el territorio sino el mapa, que caen de este lado y que seguramente se meten en sus cubículos a subir los pies sobre el escritorio<sup>1</sup>. Cualquier científico que tenga arrebatos de esta índole, está filosofando, y con cierta probabilidad no le sienta bien el fragor de las cocinas, como a Wolfgang Pauli, un físico teórico de quien se sabía que se estaba aproximando al laboratorio porque los aparatos dejaban de funcionar y el equipo en general entraba en proceso de estropicio espontáneo, fenómeno ahora conocido como el “efecto Pauli” (B. Lovett-Cline 1965, p. 191).

Y una cosa más: a los de la cocina les da tiempo de hacer muchas cosas, incluso cosas disímbolas, disponer los ingredientes, recibir visitas, llenar informes, ir al banco, tener un pasatiempo, porque se mueven paso a paso, por etapas discretas; en cambio, a los del monasterio solamente les da tiempo de hacer una sola actividad sin huecos en toda su vida, siempre la misma, porque se trata de una única tarea o cosa inacabable, y así a qué horas van a encontrar el huequito para ir al banco: por eso no pueden tener prisa, porque no tiene caso apurarse en algo que de todos modos no tiene

final —es como la cadena perpetua, donde de nada sirve ir tachando los días del calendario: siempre quedarán todavía todos— y en consecuencia, siempre parece que nunca están haciendo nada, nada más mirando, y por eso tienen fama de ociosos, y de inútiles. Ahora que, por otro lado, la virtud de los inútiles es que no gastan recursos; en efecto, el acto de contemplar no desgasta la realidad, ya que nada se acaba de sólo mirarlo, y por lo tanto los teóricos podrán ser acusados de no producir nada, pero nunca serán culpables de destruir la naturaleza ni de producir desechos, mientras que, en cambio, los que hacen cosas e incluso se las acaban, los que intervienen la realidad, los prácticos, también la consumen y la desgastan, y si, por un lado, producen objetos nuevos —que pueden ser excelentes o auténticas porquerías— por el otro deshacen objetos naturales. Dicho de otro modo, la teoría no produce desperdicios, la práctica sí: los basureros de las bibliotecas son unos pequeños cestos de papeles, mientras que, al proyectar cocinas y laboratorios (Diberadinis, et al. 2001), es necesario considerar el volumen y las vías de evacuación de los desperdicios. Los laboratorios atómicos ya andan alquilando islas o países, a los que llaman traspatios, para poner ahí su basurero.

Una máxima de las reglas monásticas de San Benito de Nurcia era la de que “el trabajo manual de los monjes ha de ser mínimo”. Y en efecto, los mejores monasterios en estas lides fueron los benedictinos, fueran cluniacenses o cistercienses, desde el de Montecassino hasta el de Cluny, que se contaban por la centena y que desde el siglo VI extendieron su influencia a toda Europa, de Portugal a Suecia y de Escocia a Italia (Grijalbo 1998, p. 235), razón por la cual ha habido dieciséis papas que se llaman Benedicto, el último de los cuales con toda seguridad se considera un intelectual, y en efecto lo es, y tal vez por eso, en la práctica no es muy ducho. Eran en general los principales centros de aprendizaje (*Britannica* 1991, vol. 18, p. 18) donde se llevaban a cabo discursos abstractos entre realistas y nominalistas respecto a la existencia del inframundo o de la relación entre los tres Dioses en uno, que solían tener buenas bibliotecas<sup>2</sup> y donde también se educaban los laicos, porque, como escribió alguien (*Britannica* 1991, vol. 18, p. 19), “aquél que se haya quedado en la escuela hasta doce años sin haber aprendido a montar a caballo, ya no es bueno para nada más que para el sacerdocio”. En fin, los monasterios se convierten en universidades, como Bologna, París, Oxford o Salamanca<sup>3</sup> en los siglos XII y XIII, y se puede ver hasta la fecha cómo respiran el mismo aire, según se advierte en el hecho de que en las universidades las cosas se llamen igual que en los monasterios, como los “refectorios”, que es el nombre tradicional de los comedores universitarios, o el “claustro” de profesores, que asisten a “seminarios” y entonces quieran que no son seminaristas que hasta hacen como que hablan en latín, el cual usan las universidades para sus divisas, *indivisa manent*, para sus grados como *summa cum laude* o *accessit* dentro del

*campus*, y todavía en sus escenas más faufau se ponen togas y birretes y otros hábitos que hacen al monje. Como dice Antonio Machado, los universitarios son “filósofos nutridos de sopa de convento”<sup>4</sup>. Es más, la denominación de *torre de marfil*, que tanto les gusta a las universidades, en realidad proviene de una letanía —Letanía Lauretana— que sacaron de los conventos y las abadías, que reza *turris eburnea —ora pro nobis*, torre de marfil— ruega por nosotros y que no se refiere a ningún edificio, sino al cuello, largo y blanco, de la Virgen María, que simboliza la pureza y que a su vez proviene de un canto del Rey Salomón que dice “tu cuello es como una torre de marfil”, y que los universitarios agarraron desde el mero principio porque les gustó mucho (<http://en.wikipedia.org> 14-08-09).

No solamente surgen con los mismos privilegios que los monasterios, como la autonomía<sup>5</sup>, sino que aparecen con todo y cocina, que ya vuelta universidad, diversifica su producción, pero cuyo conocimiento contiene la misma manera de hacer, los mismos utensilios, las mismas diligencias que si se tratara de un asado de carnero, y que más tarde recibirá el nombre de laboratorio que, como su nombre lo indica, no es un lugar donde se piensa, sino donde se labora, y que, por su propia lógica, más automática, más instintiva, más llamativa, resulta un lugar más socorrido que la celda, ya después denominada biblioteca, estudio, despacho, gabinete, escritorio o cubículo. En fin, celda y cocina. Mientras que lo que se lleva a cabo en la celda parece no producir progresos ni avances, y en cambio produce tradicionalmente acedías —los demonios que a mediodía y en el ocaso asuelan a los frailes— melancolías, aburrimientos, crisis de vocación, tentaciones y demasiada autoconciencia, que es buena a la postre pero no durante el proceso; en cambio, el conocimiento que se produce en las cocinas es tangible y comprensible por todo el mundo, al menos en sus resultados, y proporciona avances y progresos, y tiene siempre la coartada de la caridad, ya que da de comer a los hambrientos y cura a los enfermos, al menos en principio, aunque no sepa cómo consolarlos. Otro de leyenda, como Descartes y su homónimo Roger, Francis Bacon, es el perfecto ejemplo de la ciencia de las cocinas, quien se quejó de todo ese conocimiento monacal que sólo servía para hablar y discutir, y propugnó por el método de las recetas, esto es, de extraer la esencia de los conocimientos prácticos para convertirlos en leyes que pudieran ser aplicables técnicamente al control de la naturaleza, sin miramiento ni contemplación alguna, sino con el solo afán de mejorar las condiciones materiales de la especie humana. No es de extrañar que su idea de la sociedad feliz sea una tecnocracia absoluta que denomina la “Nueva Atlántida” (1624) en donde ya existe el submarino, el avión, el micrófono y el teléfono, y donde ya no exista la política, aunque él mismo fue político poderoso, del que se llegó a hablar muy mal incluso en los juzgados.

Y tal como el monasterio se convierte en universidad, la cocina se convierte en laboratorio: si hubiera que escoger de improviso un lugar adecuado para llevar a cabo la primera disección de un cadáver, en la Universidad de Bologna en el siglo XIII, lo más seguro es que no se escogiera la capilla o la biblioteca, sino la cocina, en donde hay una mesa de trabajo que da la talla, y sierras, y cuchillos, y palanganas, y trapos, y agua corriente, y buena iluminación, y mandiles, y estrategias más parecidas a lo que se ejecuta con las terneras que lo que se ejecuta con los libros. Hacer la disección de un cadáver es más un acto culinario que un acto filosófico. Asimismo, el lugar donde trabajaban los alquimistas, protoquímicos farmacéuticos, como el Paracelso de la historia o el Zenón de la novela *Opus Nigrum* de Marguerite Yourcenar, era forzosamente una cocina donde, mientras se destilaba el *aqua vitae* y se ponderaba el mercurio para ver si les salía la piedra filosofal, aprovechaban los mecheros para hacer la comida; de hecho, el baño maría, que es del abc de todo cocinero, se debe a María la Judía, una alquimista del siglo I (Derry y Williams 1960, p. 380<sup>6</sup>). Ya para 1734, la palabra universitaria es laboratorio, lugar donde se hace trabajo con las manos<sup>7</sup>, y los primeros laboratorios fueron, evidentemente, los de química, cuyos bártulos y adminículos originales eran punto por punto, los que venían de las cocinas (Derry y Williams 1960, pp. 379-380), tales como morteros, embudos, coladores, crisoles, chimeneas y fregaderos, y donde lo que se hace también es lo mismo: mezclar, calentar, enfriar, destilar, evaporar, diluir (Diberadinis, et al. 2001, p. 173); ya después, paulatinamente, derivaron en laboratorios de todo, de física, clínicos, de radiaciones, de bioseguridad, de anatomía, de enseñanza, de patología, de investigación animal, de microelectrónica (Diberadinis, et al. 2001, *passim*) y de idiomas, que tienen en común muchos aparatos, bastante orden, trabajo en equipo y ningún libro, pero donde sobre todo se hacen cosas, y donde se tienen que establecer horarios y distribuir tareas para no hacerse bolas, y así se vuelven lugares en donde el tiempo no se está quieto. El laboratorio de psicología de Wilhelm Wundt, auténtica cocina del alma —como diría Jim Morrison— donde se instituye esta disciplina como ciencia experimental, era una serie de cuartos, cada vez más, que se iban llenando de “taquistoscopios, cronoscopios, estimuladores eléctricos, péndulos, cronómetros, artefactos de cartografía sensorial” (Hothersall 1984, p. 123), en donde a cada nuevo estudiante se le asignaba un aparato para que lo aprendiera a usar, o sea, nada distinto de un taller de ebanistería fina, que produjo, como dice David Hothersall (1984, p. 123), “una psicología de instrumentos de latón”, y que curiosamente Wundt mismo utilizó bastante poco, porque en el fondo era un teórico, hartó monacal por lo demás, que se la pasaba en su casa en su escritorio.

Así como la sala de disección de Bologna era cocina, así los quirófanos de los hospitales son estrictamente laboratorios, y de alto nivel, con todo

el espacio, la luz, el instrumental, el personal necesario para realizar correctamente la operación en curso; se comprende que el paciente forma parte del personal necesario. Y quirófano, al igual que cirujano, significa etimológicamente, ni más ni menos, “trabajo manual” (Corominas 1973). Irónicamente, hoy en día, las cocinas de la nueva gastronomía, como la de Ferrán Adriá, elevado a creador cultural, que enfría con hidrógeno y “deconstruye” el caldo de pollo en sus componentes moleculares para ofrecerlo en píldoras, y donde la cuenta que le llevan a los comensales al terminar parece ciertamente la factura del quirófano, es también un laboratorio en toda la regla, cuyo personal está conformado por técnicos especializados con estudios universitarios, dicho de otro modo, los laboratorios del principio terminaron al final siendo otra vez las cocinas que siempre han sido. De hecho, en las últimas tendencias de los que venden decoraciones para el hogar, las cocinas domésticas ya no son aquellos lugares rojizos y acogedores tradicionales, sino que vienen todos en acero inoxidable, cristal e iluminación con colores fríos, para que el ama de casa no sienta que está haciendo la comida, sino que está haciendo química, que está haciendo clínica.

En fin, al conocimiento en general se le ha llamado originalmente filosofía, y lo que no era filosofía simplemente no era conocimiento; sin embargo, desde Roger Bacon ese trabajo manual con métodos y resultados fue reivindicándose y, en virtud de los beneficios físicos, biológicos y materiales que aportaba, incluyendo ganancias, logró, sobre todo en la época de la Ilustración y el siglo XIX, ser considerado también conocimiento, y por lo tanto, ser considerado como filosofía. Una filosofía distinta, una filosofía quirúrgica, esto es, que se hace con las manos, o como decía Francis Bacon, una “filosofía activa”, que interviene en la realidad, que se aplica y produce cosas prácticas, así que se empieza a utilizar el término filosofía como sinónimo de conocimiento científico y natural, sobre todo en el siglo XVIII, y de ahí empiezan también gigantescas confusiones terminológicas que a la fecha uno ya no sabe ni qué es ni qué hace, ni al menos cómo llamarse. Se habla, pues, a la inglesa, de una “filosofía natural”, según la cual “el barómetro y el termómetro” serían “instrumentos filosóficos” (Abbagnano 1961, p. 543) de una “filosofía física”, como lo hizo Locke (Abbagnano 1961, p. 544); se utiliza, desde el siglo XVII, el término de “filosofía mecánica”; los ingleses tienen una “filosofía política”; Locke otra vez tiene una “filosofía práctica”, y Comte una “filosofía social”, con las cuales se abarca desde el estudio sociológico hasta el estudio botánico, químico o lo que sea, que viene a ser, en este contexto, que lo que se aprende en los laboratorios, en los jardines del convento como Mendel, también es una filosofía; frente a esto, paradójicamente, lo que se empezaba a desdeñar como tal, en tanto que no producía resultados ni dividendos, es decir, que no era ningún conocimiento, era la filosofía misma. Para

desdeñarla más olímpicamente, dándole un matiz peyorativo a la palabra filosofía, en el siglo XIX básicamente se descubren las posibilidades del vocablo “ciencia” y, así, todo lo que había sido una filosofía con apellido o adjetivo, natural, política, mecánica o social, pasa a denominarse ciencia, natural, política, mecánica o social, que tenían en común, en efecto, la utilización de un solo método (y cuando el método es sólo uno se le llama receta) y la persecución de fines prácticos, algunos muy loables, como mejorar la vida, arreglar la sociedad o beneficiar al ser humano, cosas éstas que se hacen haciendo, actuando, y no pensando. En suma, aparecen en conjunto como ciencias naturales, dentro de las cuales, en especial por su afán aplicacionista e intervencionista, se encuentran las denominadas ciencias sociales, a veces también llamadas ciencias humanas y de la cultura, que de sociales y de humanas y de la cultura no tienen nada como no sea el hecho de que lo que agarran entre las manos son más o menos personas, a quienes se les aplica el mismo tratamiento que si fueran objetos naturales, como si fueran chícharos de Mendel, palomas de Watson, modelos T de Ford. Con todo, la confusión de términos regresa cuando hay formas de conocimiento que no son de este tipo y que reclaman para ellas el mismo término de “ciencia” como, concretamente, las ciencias del espíritu de Dilthey, o las ciencias morales de los ingleses, es decir, conocimientos que por alguna razón, tal vez ideológica o de ambiente social, ya no quieren llamarse filosofías sino ciencias y que sin embargo no utilizan el método científico experimental ni pretenden aplicarse técnicamente a un objeto (cfr. S. Mesure et Savidan 2006, p. 585) ni arrojar resultados positivos y utilizables, y que aquí se les puede denominar, como ya se hizo, ciencias críticas, esto es, que se dedican a reflexionar, a meditar, a pensar sobre la vida, el mundo, el pensamiento mismo, o sea, sobre el propio conocimiento, la propia conciencia, el propio lenguaje, la propia ciencia y la propia crítica, que es el sentido en que Kant (1787) empleó el término. A lo mejor quitarle lo de ciencia y dejarle en pura crítica, como la crítica de arte, la crítica literaria, la crítica de la cultura y la crítica de lo que se ponga enfrente, sería más apropiado y quitaría de problemas <sup>8</sup>.

El presente texto intenta dilucidar la cuestión de la separación entre el pensamiento y la acción, la mente y el cuerpo, el espíritu y la materia y otros pares afines, argumentando que el lugar es en sí mismo una forma de la conciencia y un conocimiento, como si se hubiera hecho la pregunta de en dónde está la mente y la respuesta fuera que la mente está en los lugares donde se genera el conocimiento y que en esos lugares también está, entre otras cosas, el cerebro de las personas. Con ello trató de aclarar las razones extrañas, estrambóticas, de la separación académica, universitaria, entre la teoría y la práctica, las ciencias críticas y las ciencias naturales, que se suscita en esas torres de marfil, término éste que también puede referirse a una mención hecha por Charles-Augustine Sainte-Beuve en los

retratos literarios que hacía, por ejemplo, en 1857, de Alfred de Vigny, quien no era muy afecto a la sociabilidad y “sabía evadirse de la realidad y refugiarse en la meditación” (González Porto-Bompiani 1988, p. 2904), que vivía en su “torre de marfil”, pero que “regresaba antes del mediodía” (<http://en.wikipedia.org> 14-08-09). Hoy en día, cuando el ambiente de cocina descrito para el medioevo se ha extendido a tiendas, oficinas y salones de clase, a la gente que entra en estos lugares les pruye una comezón de actividad de la cual no puede zafarse y a la mejor donde puede uno no hacer nada o fingir que sí está haciendo pero que en todo caso no se le ocurrirá ningún pensamiento mínimamente significativo. Por su parte, el ambiente de monasterio se ha reducido a alguna iglesia que está abierta entre semana, vacía y sombría, sin santísimo y apenas con el capellán trapeando el piso, donde la gente entra eventualmente para protegerse del sol, para descansar del mandado, para huir un poco de la oficina o para refugiarse de sus problemas de afuera, y se sienta ahí en la penumbra nada más tantito, y levanta la vista para ver tanto interior bajo la nave, y está callada y se acomoda a gusto, y sin querer y sin saber ni cómo le empiezan a cundir reflexiones, meditaciones —como de Descartes— pensamientos —como de Pascal— que no buscan nada ni van a ninguna parte sino que se instalan ahí, flotando como el aire de la nave, y la gente nada más los contempla, y se le pasa el tiempo, y se reconforta. Para el caso también sirve una biblioteca, que tiene mucho el aire de los templos o, como descubrieron los románticos, un paisaje.

Y por razones de necesidad y por pasiones de codicia, el paulatino ascenso histórico del saber de la cocina, de las ciencias naturales y los laboratorios ha terminado dominando el espectro casi total del conocimiento en general, debido, en efecto, a su aplicabilidad, a su productividad y a múltiples y sorprendentes hallazgos técnicos, al grado que el conocimiento de las ciencias críticas, esas contemplativas, ha quedado descalificado al ser considerado como una serie de saberes probablemente interesantes pero seguramente inútiles y, en suma, como si el único conocimiento de verdad fuera el de las ciencias naturales y, así, actualmente, mientras los científicos naturales y los científicos sociales y los administradores y los funcionarios transitan de un lado al otro de las universidades y otros centros del saber mitad con prisa, mitad con pavoneo, se cruzan de vez en cuando con los filósofos que quedan y los críticos restantes (y los científicos profundos) que van como a ninguna parte, ahora que ya todos los lugares son laboratorios, oficinas y direcciones generales. A lo mejor por eso hay tantos corredores en las universidades, porque es el lugar donde colocan a los filósofos: su cubículo de trabajo ya lo usaron para poner una computadora más, un estudiante de posgrado más, un archivo muerto más.

Y a todo esto, a lo mejor se podría y debería terminar este texto hablando de lo que quedó en medio, a saber, de la realidad de los pasillos, esas tierras de nadie que siempre han existido entre el monasterio y la cocina, para los cuales se ingeniaron a la sazón unos carritos con fogón integrado para llevar caliente la comida al comedor <sup>9</sup>, pero que nadie usaba; hablar, pues, de la posibilidad de los corredores, y más puestos al día, antesalas, recibidores, vestíbulos, patios, aceras, *lobbies* y otros no lugares (Augé 1992) que son pasillos ensanchados, estanciados, con las funciones entreveradas, donde quien va de un lado a otro ni exclusivamente piensa ni exclusivamente hace: hablar del conocimiento que brota en los andadores, esos tractos en donde no está separada la mente del cuerpo —donde a lo mejor uno va cantando bajito, atendiendo afligido o contento la movilidad de su cuerpo, acompañando el ritmo de los pasos— que no son ni laboratorio ni biblioteca, sino la mezcla de ir a alguna parte, obtener un resultado, y a la vez no ir a parte alguna, y de donde se podrían extraer algunos consejos para las torres de marfil. El arte, por ejemplo, y el tiempo libre, libre de verdad, que es su condición, es un modo de ser y de conocer que usa a la vez manos y miradas, técnicas y reflexiones, actividades y pensamientos ambos inextricablemente entremetidos, y que en estos momentos en los que se ve que el exceso de producción de riqueza no ha generado una mejor sociedad, sino una peor, es decir, con mejores condiciones de existencia pero con peor calidad de vida, con peores desigualdades que nunca, o sea, no una pobreza con vergüenza, sino una pobreza con burla y cinismo, el arte, pues, se decía, podría ser más bien un conocimiento alternativo, el cual se ha utilizado mucho como adorno, pero poco como modo de vida. Aunque, ya puede sospecharse que las torres de marfil no sólo son altas, sino también sordas.

Como dice Hanna Arendt cuando habla de *La vida del espíritu*, somos malos no por malvados sino por estúpidos (1978, pp. 30, 200). Ahora que los laboratorios han puesto a la venta la Coca-Cola Zero, el Absolut Tangerine y otras bebidas energizantes, da la impresión de que para lo que servían las ciencias críticas y las filosofías era para no ser tan estúpidos y para saber, como dice Antonio Machado, “para qué sirve la sed”, o dicho de otro modo, podían decir para qué sirve la sociedad, para qué sirven la vida y el mundo, y para qué sirve el conocimiento <sup>10</sup> y la conciencia, asuntos que las ciencias naturales nunca podrán decir porque no están hechas para eso. Los monjes inventaron en sus cocinas el “benedictino”, que es un licor, porque ellos sí sabían para qué servía la sed. En suma, la posibilidad de decidir qué hacer con la técnica y la producción material, la idea de plantear un proyecto de futuro y una forma de vida necesaria para la sociedad y, también, avisar qué forma de vida es innecesaria por contraproducente y autodestructiva, es una tarea que solamente pueden realizar las teorías, las filosofías y las críticas, porque estas cosas son obras

del pensamiento, pero a las que ya nadie les hace caso, y no por maldad, sino por estupidez. En fin, que el mundo no se arregla con recetas de cocina.

- 1 Subir los pies en el escritorio ya es bastante actividad, y es que, por supuesto, ninguna de ambas dimensiones puede ser pura: en el monasterio o la biblioteca se tiene que emplear cierta dosis de técnica para llevar a cabo su tarea, y por ende había que aprender caligrafía (*Britannica*, 1991, vol. 18, p. 19) o saber usar el cortaplumas; después hubo que aprender mecanografía y más tarde computación. Dicho más formalmente: la contemplación acepta solamente la cantidad de actividad práctica que se necesita para contemplar. Subir los pies al escritorio queda incluido en ese mínimo. Y a la inversa, la práctica acepta la cantidad de contemplación necesaria para actuar, como podría ser, por ejemplo, elaborar recetas, cuyo sistema de medida (“una pizca”, “al gusto”, “cantidad suficiente”) es casi poético, y que luego pasó a la fórmula, que es más hosco pero más preciso. Esta impureza de cada dimensión hace, por lo demás, que a menudo los científicos naturales puedan posar como “sabios”, y los críticos como “expertos”, y ahí ya algo se pervirtió, pero, como quiera, es un asunto de medios y fines, y siempre lo más elegante es usar el mínimo de medios: cuando los medios aumentan más de lo mínimo necesario, comienzan a distraer y acaban por estorbar, y cuando se sobrepasan, la dimensión se invierte: lo que era teoría se transforma en práctica y viceversa. Al padre Gregor Mendel, monje agustino, que lo enviaban a la huerta por chícharos y otras legumbres, en una de esas se quedó mirando más tiempo de lo conveniente a los chícharos, y contempló no una sopa, sino las leyes de la herencia. Así es como muchos académicos han cambiado de bando en el curso de su carrera, generalmente de la biblioteca a la cocina (al laboratorio, pues), que es más fácil y proporciona mayores éxitos sociales.
- 2 Como dice la *Encyclopaedia Britannica*, “se asociaba a la biblioteca con los templos”. Ciertamente, los monasterios suelen tener biblioteca, ya que “los libros eran considerados como esenciales para la actividad espiritual” (*Britannica*, 1991, vol. 22, p. 976). Se guardaban biblias copiadas en el *scriptorium* y otros escritos de los Padres de la Iglesia (Santo Tomás, Abelardo, etc.). En las bibliotecas de las universidades también se depositaban los apuntes de los estudiantes (sobre Aristóteles, sobre Leyes, Medicina, etc.) (*Britannica*, 1991, vol. 18, p. 18).
- 3 Bologna es la primera universidad, en el año 1100, y por eso el acuerdo universitario europeo de educación se realiza simbólicamente en esta universidad; después París en 1150, y surge directamente de la iglesia de Notre Dame; Oxford se forma en fecha imprecisa del siglo XII a partir de una emigración de París, y, como por querencia, se instala en un convento; Salamanca en 1229 (Mumford 1934, p. 154).
- 4 Por ello Spengler puede decir que “el mundo científico de occidente tiene toda la forma de la iglesia Católica” (1922, p. 403) y además burlarse diciendo que también tienen papas, sacramentos y concilios, que “el doctorado equivale a la consagración sacerdotal” y hay misiones para infieles y hay herejes, y hay verdades eternas, y “hay un rito para citar los escritos fidedignos, y una especie de beatificación científica”, donde los condenados van al purgatorio de las notas de pie de página “de donde, purificados por las oraciones de los creyentes, ascienden al paraíso de los párrafos” (Spengler 1922, p. 404). Thorstein Veblen, hacia la misma época, hace las mismas burlas, y además hace notar que la gran mayoría de las universidades norteamericanas están

- afiliadas a una iglesia “y se inclinan de grado bastante apreciable a la práctica de las observancias devotas” (1899, p. 319).
- 5 Y otros, como la exención de impuestos, del servicio militar y de la justicia civil, porque de hecho, “universidad” originalmente era el término que se refería a los estudiantes que se agrupaban en especies de cofradías y que se dedicaban principalmente “a la bebida, el desorden y las riñas” (*Britannica* 1991, vol. 12, p. 165).
- 6 Así como los laboratorios derivan de las cocinas, otra vertiente es la de los molinos, que en efecto tienen relación estrecha con las cocinas, y de donde derivan posteriormente las fábricas; éstas, hasta el siglo XIX, fueron llamadas todavía “molinos” (Mumford 1934, p. 155). En cambio, los talleres provenían más bien de los astilleros, pero las oficinas —*opus facere*— sí descienden de las fábricas.
- 7 La palabra ya se encuentra en el *Diccionario de Autoridades* de 1726. La definición en el *Diccionario* de Martín Alonso (1947) es la siguiente: “S. XVIII al XX: oficina en la que los químicos hacen sus experimentos y los farmacéuticos las medicinas. S. XIX al XX: por extensión, oficina o taller donde se hacen trabajos de índole teórica o investigaciones científicas”. Por comparación, Sertillanges (1920), un dominico, dice que “el retiro es el laboratorio del espíritu” (p. 139).
- 8 El término *teoría*, como lo usó la Escuela de Frankfurt en su teoría crítica, o como se está empleando para las ciencias sociales no positivistas, como teoría social, propuesto por Peter Burke (porque, como bien dice, “hablar de ‘ciencias sociales’ como se usaba hace tiempo molesta ahora a todos los que no creen que el modelo de las ciencias físicas deba ser seguido por quienes estudian la sociedad”; 1992, p. 8), sería otra posibilidad, pero el presente texto no se escribió para proponer vocablos.
- 9 Bien vistos, los refectorios —de refección: refacción— como se les llama a los comedores en los monasterios medievales y en las universidades modernas, tendrían que ser lógicamente un lugar a medio camino entre la cocina y el monasterio, dada su función, toda vez que ahí se practica una actividad que es orgánica pero que no es fabril o productiva. No obstante, desde siempre fueron colocados del lado del monasterio, como si comer fuera una oración, y para ello se instituyó todo un ritual de espiritualización de lo orgánico, para que pareciera que el asunto era más elevado que el mero instinto, mediante las lecturas edificantes durante la colación (palabra que significa tanto “comida” como “conversación que tenían los antiguos monjes sobre cosas espirituales”, Alonso 1947), las pláticas cortesés soslayando temas incompatibles, la etiqueta, la vestimenta, los cubiertos, los modales, etc.
- 10 Kant, por ejemplo, dice que la filosofía es “una ciencia de la relación de todo conocimiento al fin esencial de la razón humana”. John Dewey dice que es una “crítica de los valores, de las creencias, las instituciones, costumbres y usos bajo el punto de vista de su repercusión sobre el bien” (citados por Abbagnano 1961, p. 537).

## REFERENCIAS

- Abbagnano, N. (1961[1983]), *Diccionario de Filosofía*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Alonso, M. (1947 [1958, 1988]), *Enciclopedia del Idioma*. Tres vols. México: Aguilar.
- Arendt, Hanna (1978 [2002]), *La vida del espíritu*. Barcelona: Paidós.
- Ariès, Ph. y Duby, G. (1985 [1990]), *Historia de la vida privada*. Diez vols. Buenos Aires: Taurus, Aguilar, Altea, Alfaguara.
- Augé, M. (1992 [2005]), *Los no lugares*. Barcelona: Gedisa.
- Bacon, F. (1624 [2009]), *Nueva Atlántida*. México: Porrúa.
- Britannica (1991), *Encyclopaedia Britannica*. Chicago: The University of Chicago. 15th edition. 29 Vols.
- Burke, P. (1992 [2000]), *Historia y teoría social*. México: Instituto Mora.
- Corominas, J. (1973), *Breve Diccionario Etimológico de la Lengua Castellana*. Madrid: Gredos.
- Derry, T. K. y Williams, T. I. (1960 [2002]), *Historia de la tecnología. Desde la Antigüedad hasta 1750*. México: Siglo XXI.
- Descartes, R. (1637 [2008]), *Discurso del método*. México: Porrúa.
- Descartes, R. (1641 [2008]), *Meditaciones metafísicas*. México: Porrúa.
- Diberadinis, L. J.; Baum, J. S.; First, M. W.; Gatwood, G. T.; Seth, A. K. (2001), *Guidelines for Laboratory Design. Health and Safety Considerations*. New York: John Wiley & Sons.
- Espinete, M. (1984), *El espacio culinario. De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX*. Barcelona: Tusquets.
- González Porto-Bompiani (1973 [1987]), *Diccionario Bompiani de autores literarios*. Barcelona: Planeta-De Agostini. Cinco vols.
- Greene, J. E. (1964 [1965]), *100 grandes científicos*. México: Diana.
- Grijalbo (1988), *Gran Diccionario Enciclopédico Ilustrado*. Barcelona: Grijalbo.
- Hothersall, D. (1984 [1997]), *Historia de la psicología*. México: Mc Graw Hill.
- Kant, I. (1787 [1968]), *La Raison Pure. Extraits de la Critique*. Paris: Presses Universitaires de France.
- Lovett-Cline, Barbara (1965 [1973]), *Los creadores de la nueva física*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Mesure, Sylvie, et Savidan, P. (2006), *Le Dictionnaire des Sciences Humaines*. Paris: Presses Universitaires de France.
- Mumford, L. (1934 [1998]), *Técnica y civilización*. Madrid: Alianza.
- Sertillanges, A. D. (1920 [2007]), *La vida intelectual*. México: Porrúa.
- Spengler, O. (1922 [1966]), *La decadencia de Occidente. Bosquejo de una morfología de la historia universal*. Madrid: Espasa-Calpe.
- Veblen, Th. (1899 [2004]), *Teoría de la clase ociosa*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Vega, V. (1952 [1955]), *Diccionario Ilustrado de Frases Célebres y Citas Literarias*. Barcelona: Gustavo Gili.