



Fundació
Història
del Disseny

Fundación
Historia
del Diseño

Design
History
Foundation

Còrsega 176, baixos int.
08036 Barcelona

T. +34 935 139 729
M. +34 663 852 449

info@historiadeldisseny.org
www.historiadeldisseny.org

ESTÉTICA GUSTATORIA EN EL ENTORNO DE EINA, BARCELONA, DESDE 1969 A 2016

DRA. JÈSSICA JAQUES. UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BARCELONA

DRA. TÀNIA COSTA. EINA, CENTRO UNIVERSITARIO DE DISEÑO Y ARTE ADSCRITO A LA UAB



Estética gustatoria en el entorno de Eina, Barcelona, desde 1969 a 2016 by Jèssica Jaques y Tània Costa is licensed under a Creative Commons Reconocimiento-NoComercial-SinObraDerivada 4.0 Internacional License

ABSTRACT

Esta comunicación forma parte de una investigación sobre el desarrollo de la estética gustatoria en torno a la escuela de diseño EINA, desde las primeras acciones de *arte comestible* de finales de los 60 hasta los trabajos de investigación actuales en *eat-art* y *food-design* surgidos del contexto del Máster Universitario de investigación en arte y diseño (MURAD), impartido por la UAB y EINA.

Se centrará la atención en una selección de acciones puntuales que resulten significativas en la lectura de los vínculos del arte y el diseño con la comida, lo culinario y lo gustativo durante este periodo. La puesta en relación de estas acciones tiene el objetivo de construir un mapa conceptual a través de las continuidades y disrupciones observadas. Así mismo, nos ha de servir para reflexionar sobre la difícil definición de la *artistic and design research* en los contextos académicos actuales.

Palabras clave: EINA; Arte comestible; MURAD; Estética gustatoria; *Artistic and Design research*

TEXTO PRINCIPAL

Introducción y contexto de la investigación

En el contexto del Máster Universitario de investigación en arte y diseño, EINA-UAB, se ha iniciado la colaboración entre dos investigaciones ya en curso que comparten ciertas áreas de interés y objetivos. En la confluencia de ambas nace la idea de investigar las acciones de estética gustatoria desarrolladas en EINA desde sus inicios hasta la actualidad y de analizarlas como un continuo.

La perspectiva en forma de panorámica nos permitirá establecer relaciones entre acciones puntuales, crear narrativas plausibles y des-alejar temporalidades excesivamente marcadas. Esta voluntad de integración pretende, también, situar esta investigación en disposición de trabajar para un futuro, activando el pasado para su utilidad en el presente y generando presentes con intención prospectiva.

Para realizar la investigación histórica se ha utilizado documentación perteneciente al archivo de EINA: artículos de prensa de la época, fotografías de clases y comidas, cartas de menús, invitaciones a degustaciones y catas, obras plásticas creadas en/para los eventos culinarios, presupuestos y facturas, programas de contenidos de seminarios, apuntes de los profesores para las clases, cartas institucionales, etc. También los artículos académicos publicados en la época, y otros posteriores que la revisaron, aportan información sobre los acontecimientos artístico-culinarios de ese periodo. Aun así, el avance de la investigación pone en evidencia la necesidad de crear material documental a partir de entrevistas a los que han participado de los eventos. Pensamos que es imprescindible hilvanar la narración de los hechos a través de la voz de los protagonistas para que, posteriormente, puedan realizarse las interpretaciones analíticas que cada investigador considere. En nuestro caso sería, pues, con el objetivo de dar continuidad a este relato en la vinculación con los acontecimientos presentes y futuros.

Inicio de la estética gustatoria en EINA y diálogo con la actualidad

En 1969 se celebró una experiencia de estética gustatoria en Eina que calificaron, en ese momento, como “arte comestible”. El evento se denominó “El jardín de las delicias” y era una mezcla de happening, escenografía y cocina que se diseñó como acto de clausura de un seminario sobre arte gótico.

El mismo año, Alexandre Cirici i Pellicer escribía el artículo *Miralda, soldats-saldats i art menjable*¹ en la revista Serra d’Or y, a partir de aquí, se desarrollaron en Eina diversos formatos de aproximación al universo gustativo y culinario: “El gusto en la cocina” (1977-78), “Gusto y estilo: intercambio de sensaciones” (1980-

¹ Cirici, Alexandre. “Miralda. Soldats-saldats i art menjable”. Serra d’Or, Barcelona, 115, abril 1969, pag. 73-75

81), “Tres razones para una teoría del gusto” (1989-90), “Eres lo que comes. La interacción de las artes y la gastronomía” (2002), etc.

En su artículo Cirici habla de *food art*, de arte comestible y de escultura mortal cuando describe los pasteles-escultura que Antoni Miralda presentó, entonces, en el Candy Festival de Londres. A lo largo del texto, Cirici va vinculando la idea de que la cultura es visión crítica con la lectura de las instalaciones escultórico-comestibles de Miralda. Y, a su vez, da cuenta de su actitud posmoderna al otorgar esta capacidad crítica a la superposición de la cultura popular con la académica, así como de la experiencia sensorial con el desarrollo intelectual.

En efecto, Miralda utiliza el formato de mona de Pascua (pastel tradicional catalán) y crea escenarios, escenas y narraciones añadiéndoles figuritas de plástico a modo de personajes. La utilización de juguetes -soldaditos sin color homogeneizados por el blanco- convierte los pasteles en campos de batalla críticos, que aluden a la alienación del sujeto contemporáneo convertido en muñeco sin atributos en manos del sistema consumista. La agri dulce trampa de seducción del sistema de las apariencias, que denunciaba Baudrillard en la misma época, se evidencia aquí en los materiales azucarados en los que quedan atrapados los personajes, que consumen y son consumidos al mismo tiempo, como parte de una tradición festiva.

Precisamente, uno de los Trabajo Final de Máster de la 1ª promoción del Máster Universitario de Investigación en Arte y Diseño (MURAD), el 2013, fue un documental de Agustí Macia Moragues sobre el Food Culture Museum de Antoni Miralda². Bajo el título “Made to Eat | Made to Feel | Made to Live. Antoni Miralda & FoodCultura”, Agustí Macia describe dos períodos de la investigación artística y culinaria de Miralda, apoyándose en documentación visual de la época y en entrevistas actuales a sus protagonistas: (I) *Sabores y Lenguas: Capítulo Chileno*, Axel Martínez, Adolfo Torres y FoodCultura, Barcelona, (Mayo, 2014); (II) *El Internacional*, Antoni Miralda & CO, Nueva York, (1984-1986).

El *film* ha sido incorporado por Miralda al propio archivo del museo, de manera que el comentario sobre el objeto investigado ha acabado formando parte de la identidad del propio objeto. En el giro que esto supone, pues, la pieza documental se documenta a sí misma.

“El gusto en la cocina”, 1978, y “Gusto y estilo. Intercambio de sensaciones”, 1981 y 1995

El mes de mayo de 1978 se publican varios artículos en diversos periódicos locales que aluden a un seminario culinario que forma parte de los estudios de diseño de EINA. Los titulares denotan lo novedoso de la iniciativa: “Cuatro profesores entienden la gastronomía como ejercicio de cultura. Ofician los sacerdotes de

² Disponible en el repositorio RECERCAT <http://www.recercat.cat/handle/2072/255248> fecha de consulta 07.03.2016

la cocina”, “La cocina, para los intelectuales” (Tele/eXpres, 26.05.1978); “De la filosofía a la cocina” (Cartas de Sempronio, Destino 28/31.05.1978); “El gust a la cuina. Seminario en la escola Eina. En busca de la cocina perdida” (El Correo Catalán, 13.05.1978).

En efecto, los profesores Miquel Espinet, Joan Enric Lahosa, Xavier Olivé y Llorenç Torrado concibieron el seminario “El gust a la cuina” y lo programaron como asignatura de los estudios de diseño de Eina. En una de las aulas de la escuela, que se habilitó como cocina, docentes y estudiantes practicaban y debatían sobre gastronomía y sobre el universo cultural generado a su alrededor: la restauración, la puesta en escena, lo performativo en el ritual de comer, el componente de ocio, referentes literarios, tradición *versus* modernidad, cocina y arte, cocina y ciencia, enología, etc. En 1981 se llevó a cabo otra edición similar, titulada “Gust i estil. Intercanvi de sensacions”, en la que colaboraron muchos de los profesores artistas de la escuela y que generó obra plástica vinculada al tema de la cocina y la desgustación. Este curso tuvo una revisión en 1995 dedicada a organizar la cena de cierre del 2º Congreso de cocina catalana, en el Restaurante Hofmann, con la colaboración de la Escuela de Hostelería Arnadi. En esos momentos el arquitecto Miquel Espinet era director de EINA y eso facilitó estos contactos con el mundo profesional de la restauración, a causa de su afición por la gastronomía (que más tarde se concretó en publicaciones y la presidencia de la Academia Catalana de Gastronomía).

Aunque el impulso de estas iniciativas dependió de múltiples circunstancias, podríamos distinguir tres objetivos o campos de interés preponderantes que, a su vez, han repercutido posteriormente en la manera de entender y desarrollar los programas de estudio de diseño actuales.

En primer lugar, y en relación a las ideas expresadas por Cirici en el artículo mencionado, hay una manifiesta intención de acercar la cultura popular al ámbito académico y, por consiguiente, de reivindicar los gestos cotidianos como parte relevante de la construcción cultural de nuestro cuerpo social. De hecho, este posicionamiento está íntimamente vinculado a la orientación de diseño con la que se auto-definía EINA en esos momentos. Nos referimos al interés por desarrollar buen diseño para facilitar las acciones cotidianas, para adaptar los entornos próximos a sus habitantes y para democratizar las producciones culturales. En definitiva, se trataba de poner atención en el diseño de lo pequeño, lo cercano, lo modesto y lo experimental, entendiéndolo como el cuidado de lo esencial para generar procesos de transformación y crecimiento cultural colectivo.

En segundo lugar, el hecho de introducir la experiencia gustativa dentro de un plan de estudios explicita la afirmación de una perspectiva fenomenológica respecto a la creación de conocimiento. Por lo mismo, se reivindican aspectos vivenciales y experimentales como fundamento del aprendizaje, en este caso universitario. Hay que reconocer que esta búsqueda del conocimiento a través de la experiencia de lo sensorial no está exenta de un componente hedonista y de reivindicación del buen vivir. Por esta razón, la

investigación de diseño en este campo no se dedica solamente a la procedencia, procesado, presentación e interpretación de los alimentos sino que se amplía para abarcar el resto de contextos que afectan al comensal y a su percepción “performática” del acontecimiento. Tiene sentido, pues, que parte de los seminarios se desarrollaran en entornos “reales” fuera de la institución docente, en colaboración con los profesionales locales de restauración. En el seminario del 81 se realizaron clases y conferencias, a la vez que aperitivos, catas y cenas, en restaurantes de Barcelona como el Neichel, el Restaurant de Montse Guillen, l’Agut d’Avignon, o El Racó de’n Binu de Argenton; o en otros espacios afines, como la Coctelería Boadas o la pastelería Escribà.

El tercer objetivo sería, finalmente, aproximar los territorios de la cocina y del arte hasta hacerlos indistinguibles o, al menos, explorar las posibilidades de encuentro entre ambos y valorar su capacidad de alcance. La influencia de los profesores artistas de Eina se ve claramente reflejada en este empeño y se vio materializada, por ejemplo, en la redacción de menús por parte de Albert Ràfols Casamada, Francesc Artigau, Xavier Olivé, Sergi Aguilar, Francesc Todó, Maria Girona y Josep Guinovart. Todos ellos, además, intervinieron las cartas plásticamente, a través de dibujo, pintura, acuarela, pasteles, grabado y serigrafía. También las puestas en escena creadas por Xavier Olivé obedecían a la misma intención integradora de arte y cocina, así como diversos ejercicios de experimentación gustativa que implicaban, necesariamente, un trasfondo de juicio de valor de lo perceptivo (“El recipiente cambia el gusto de los alimentos, experiencia con ojos vendados”, datado aproximadamente de finales de los 70, principios de los 80).

La sesión concebida por Francesc Artigau para el seminario del 81 se realizó, directamente, en su estudio de artista del barrio de Ciutat Vella de Barcelona. Es el mismo espacio en el que continua pintando hoy en día y en el que nos explicaba, en una reciente entrevista, las analogías entre su proceso creativo y el de cocinar. Por una parte, en relación a las fases del proceso: escoger un buen papel y la calidad del lápiz adecuada al trabajo, así como comprar un buen producto para el guiso y saber dónde adquirirlo; saber encajar el dibujo antes de entrar al detalle, así como saber cortar correctamente la cebolla antes de iniciar el sofrito; etc. Por otra parte, en el uso del dibujo narrativo y/o la cocina experimental como ejercicios de investigación que no buscan un resultado determinado, sino un descubrimiento innovador.

Esta concepción del ejercicio creativo -sea dibujo, diseño, arte o cocina-, entendido desde la perspectiva de la investigación, se desarrolló, también, a través de formatos más especulativos dentro de los planes de estudio de Eina. A finales de los 80, por ejemplo, en el “Departamento de teóricas” que dirigía el escritor y crítico de arte Antoni Marí, se programó el seminario “Tres razones para una teoría del gusto”, impartido por la entonces profesora de Historia de las ideas estéticas Menene Gras. Y esa “teoría del gusto”, en efecto, ya abordaba tanto su interpretación perceptual como gustativa.

Desde entonces y hasta la actualidad, la influencia de Antoni Marí respecto al progresivo acercamiento entre la estética y el diseño en Eina ha dado paso a una concepción de cultura del diseño, en la escuela, conformada tanto por el pensamiento filosófico como por el ejercicio proyectual. Así se materializó muy claramente cuando, en 2013, Marí propuso la colaboración entre Eina y el departamento de estética de la UAB para iniciar el Master Universitario de Investigación en Arte y Diseño (MURAD). No es casualidad que el director del mismo sea el catedrático de Estética de la UAB Gerard Vilar.

Es importante destacar la relevancia de este gesto de apertura de un espacio de encuentro entre arte y cocina, durante nuestra historia reciente, ya que refuerza la posibilidad de entender actualmente la estética gustatoria como ejercicio de investigación e investigación artística y diseñística.

EINA y el *Sapere aude*³

Eina es un centro de disciplinas que van siendo académicas: las artes y el diseño. Y, a su vez, Eina es un centro indisciplinado en el sentido rancierano:⁴ está –y ha estado desde sus inicios–, tensando disciplinas entre disciplinas y más allá de las mismas; ha estado labrando tierras de paso de cadencias inquietas, intersticios y meandros llenos de fuerza, futuro, rigor y pasión. Estas son sus virtudes, éstos sus retos, a riesgo de algún que otro tropiezo, pues tropezar resulta connatural a la virtud filosófica por excelencia: la audacia.

La estética gustatoria⁵ ha sido para Eina uno de los adalides de este temperamento indisciplinado. ¿Por qué? Por una parte, por razón de que este acercamiento a lo estético necesita rastrear los pródigos cruces que en la actualidad se generan entre arte, cocina, diseño, filosofía, historia, sociología, antropología y ciencias varias; por otra, porque repiensa estos cruces desde la lengua y el paladar. Nada hay más íntimo ni nada hay más común, y la tensión entre lo íntimo y lo común ha sido, desde sus inicios, matriz de las reflexiones estéticas más acertadas y vacuna contra ensimismamientos y frivolidades.

Cabe decir que la yunta lengua–paladar faculta físicamente la capacidad de hablar; esto es: de comunicar, de poner en común. La lengua francesa, que tanto sabe de gustos, lo comprendió bien cuando dio polisemia al término *palais*, que significa tanto *paladar* como *palacio*. La revolución francesa entendió que algo importante para la democracia estaba en juego en la boca, y poco después Jean Anthelme Brillat–Savarin –miembro de la *Assamblée Constituante* y tenaz activista contra la pena de muerte– escribía el texto

3 Este artículo se inscribe en el Proyecto de Investigación FFI2012-32614: Experiencia estética e investigación artística, financiado por el de Economía y Competitividad.

4 RANCIÈRE; J., “Penser ente les disciplines. Une esthétique de la connaissance”. *Inaesthetik* 0: 81-102, 2006.

5 La justificación de la opción terminológica de la expresión estética gustatoria se expone en JAKUES, J., “Main issues on Gustatori Aesthetics”, *Contemporary Studies in Modernism (CoSMo)*, n. 6, 2015: 173–85.

fundamental de la estética gustatoria: la *Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie Transcendante*. Este tratado, de 1825, tenía y tiene todos los ingredientes necesarios para revolucionar argumentarios y vocabularios de la estética y filosofía del arte tradicionales.⁶

La lengua y el paladar generan fonemas, lenguajes e idiomas. A su vez: gustan, lamen, engullen, violentan. Eina se preguntó, ya en los años sesenta, qué tendría que ver el gusto en su uso no metafórico con el gusto metafórico de la estética tradicional, siguiendo –ahora, disciplinadamente– las audaces indicaciones de Voltaire⁷ y adoptando modos de hacer propios de la *Taverna del Santopalato* de los futuristas.⁸ Se preguntaba, en definitiva, porqué *saber* y *sabor* tienen el mismo origen etimológico. Profesores y estudiantes se pusieron sin trapujos la pregunta en los labios y la mordieron, mientras que las academias filosóficas, anquilosadas, la señalaban como dermatológica y elitista (todavía en la actualidad es muy frecuente la confusión filosófica entre lo minoritario y lo atribuible a una élite). Pero Eina iba –ya entonces– en serio a hurgar en los entresijos tan sorprendentes como fecundos de lo gustatorio, y lo hacía con un feliz presentimiento: las prácticas gustatorias tal vez pudieran resignificar esos vocabularios y argumentarios que envejecían mal. Y se intuyó que había que indagar en las prácticas del uso no metafórico del gusto y, a diferencia de otros ejercicios gustatorios en diversos centros europeos, lo hizo sistemáticamente: con programas, créditos, rigor, apuesta y confianza. La consigna horaciana revitalizada por la Ilustración del *Sapere aude* (“¡Ten la audacia de saber!”), se encarnó entonces en este reto, y Eina se convirtió así en una cocina de ideas estéticas, diciéndole « sí » al párrafo 49 de la *Kritik der Urteilskraft* y desplazando el foco filosófico, artístico y diseñístico a la lengua y al paladar. Desde este desplazamiento, el desinterés, como categoría propia de lo estético, se resignificó de un modo apto para lo contemporáneo, junto a la reflexión sobre la libertad estética, la creatividad, el papel de la imaginación y la necesidad de autoconciencia y de narrativa de las prácticas gustatorias, todo ello reubicado en un compromiso mucho más exigente al que la estética tradicional había mantenido, en general, respecto a las prácticas artísticas.

Alguno de los artistas que terciaron sensibilidades, como Antoni Miralda, se convirtieron poco después en artistas de primera referencia internacional obligada tanto en el *food art* art como en el *edible*

6 Hubo que esperar un siglo y medio hasta reemergió la potencia filosófica de las aportaciones de Brillat-Savarin, gracias, especialmente, a Carlolyn Korsmeyer en *Making sense of Taste: Taste, Food and Philosophy*. Ithaca, NY: Cornell UNiversity Press, 1999. Otros textos incidentes, a nuestro entender, han sido: CURTIN, D. W., and Heldke, L. M., (Eds.), *Cooking, Eating, Thinking: Transformative Philosophies of Food*. Bloomington: Indiana University Press, 1992. GIGANTE, D. *Taste: A Literary History*. New Haven: Yale University Press, 2005; GRAW, I., MENKE, C. and BLOM, I. “Geschmack\Taste.” *Texte zur Kunst* 75, número monográfico, 2009; KAPLAN, David M., (Ed.), *The Philosophy of Food*. Berkeley: University of California Press, 2012; KUEHN, G., “How Can Food Be Art?” In *The Aesthetics of Everyday Life*, ed. by LIGHT, A., and SMITH, J. :, 194-212. New York: Columbia University Press, 2005; ONFRAY, Michel, *La raison gourmande*. Paris: Grasset, 1995. PERULLO, N., *Filosofia della gastronomia laica. Il gusto como experiencia*. Roma: Meltemi editore, 2010. TELFER, Elisabeth. *Food for Thought: Philosophy and Food*. London and New York: Routledge, 1996.

7 Ver la entrada “Goût”, redactada parcialmente por Voltaire, de la *Encyclopédie. Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des metiers*. Paris, 1757, vol. VII, pp. 761-770.

8 Ver Marinetti, F. T. – Filia, *Manifiesto della cucina Futurista*, publicado por vez primera en 1930. La *Taverna del Santopalato* abrió en 1931 como laboratorio de ideas estéticas donde se ejercían las prácticas gustatorias correspondientes.

art.⁹ Tal vez nadie imaginara en aquel momento que Barcelona se convertiría en el centro de referencia académica de la estética gustatoria, pero fue gracias a esas pioneras recetas filosóficas, artísticas, gastronómicas, diseñísticas y convivales que Eina es, hoy y en el *Máster Oficial de Investigación en Arte y Diseño* (MURAD),¹⁰ el centro académico de referencia internacional en docencia e investigación de la estética gustatoria y en sus derivas en el *food design*, como partes esenciales de la investigación artística y diseñística. Actualmente nos acompañan en la creación de este territorio académico indisciplinado otros centros, destacando entre ellos La *Università degli Studi di Scienze Gastronomiche* del Piamonte,¹¹ que tiene como activista en lo gustatorio a Nicolla Perullo.

Entre el momento fundacional y el MURAD, Eina recibió generosamente el legado de algunas audacias. Así, en el 2011 se llevó a cabo el primer postgrado de estética gustatoria, acontecido en *La Pedrera* gracias a un encuentro fortuito y con visos de destino entre un *elBulli*¹² que cerraría pronto y una filosofía gustatoria que, desde el Departamento de Filosofía de la UAB, comenzaba a lamer lo dulce y lo amargo de la posibilidad de resignificar lo estético desde lo gustatorio. El postgrado se llamó *Feeding Thought*,¹³ y fue algo así como un *last minute* antes del *Big-Bang* de lo gustatorio en la academia internacional; el curso tuvo incidencia notoria en sus nuevos modos de hacer.

Feeding Thought comenzó a dar lugar a algunos artículos de feliz acontecimiento internacional, y derivó, primero, en una asignatura de grado de filosofía¹⁴ pionera en Europa, impartida de manera optativa en el Departamento de Filosofía de la UAB. Actualmente se encuentra en su tercera edición. Algunos *Trabajos de Final de Grado* comenzaron a emerger¹⁵ y, posteriormente algunas *Tesis Doctorales*, hoy en proceso avanzado. Una energía entonces algo desbocada pero altamente sávida encontró su continuidad en el MURAD,¹⁶ que aduce uno de sus cinco itinerarios de investigación en el territorio expandido, indisciplinado, ácrata, escéptico y lúcido de lo gustatorio. Algunos *Trabajos de Final de Máster* dan razón de

9 La diferencia entre uno y otro se explica en JAQUES, J., "Food (Aesthetics of)", en KELLY, M. (Ed.), *Oxford Encyclopedia of Aesthetics*, 2nd edition, III: 63–7. Oxford: Oxford University Press, 2014. Sobre Antoni Miralda y la institución que regenta en Barcelona, ver <http://www.foodcultura.org/en/portfolio/>.

10 Esta relación dió lugar a que cuatro alumnos o exalumnos del MURAD trabajen actualmente en elBulliLab, y a que se hayan generado algunos artículos sobre la estética gustatoria como estética aplicada e innovadora en el territorio académico; entre otros, ver ADRIÀ, F., – JAQUES, J., "For an applied Philosophy of Gastronomy", *Contemporary Studies in Modernism (CoSMo)*, n. 6, 2015: 163–72).

11 <http://www.unisg.it>. Otras iniciativas más sectoriales han contribuido al empoderamiento de lo gustatorio, como es el caso del curso *Science and Cooking* de la *School of Engineering and Applied Sciences* de la universidad de Harvard, ver <http://www.seas.harvard.edu/cooking>.

12 <http://www.elbulli.com/home.php?lang=en>

13 <http://www.feedingthought.es/feedingshought/Presentacion.html>

14 Ver <http://www.uab.cat/guiesdocents/2015-16/g100281a2015-16iCAT.pdf>

15 Ventayol, Amadeu. La percepción del gusto en los restaurantes tecnokitsch. TFM curso 2014-2015

16 <http://www.eina.cat/es/postgraus/master-oficial-ees-master-universitari-de-recerca-en-art-i-disseny>.

los primeros menús. En la época postinstitucional y más allá del restaurante, Eina relee a Brillat-Savarin y asume, comprometida: cierto, somos lo que comemos, y sólo tendremos *la audacia de saber* si inquirimos y violentamos sabores, lenguas, gustos y paladar.