

**La experiencia gastronómica: la
cocina vasca entre ser y hacer, entre
las lógicas de la efervescencia social
y la experticia**

Martínez de Albeniz, Iñaki; Imaz, Elixabete (col.)

Si algún estudio de caso se compadece a la perfección con lo que en la introducción de este trabajo hemos denominado cultura experta con “predominio del componente etno-cultural”, ése es sin duda el de la cocina o la cultura gastronómica. Es obvio que cocina y cultura gastronómica no son la misma cosa. Sin embargo, a los efectos de esta investigación definirán dos dimensiones, una más material o práctica (cocina), la otra más simbólica (la cultura gastronómica) de una actividad más extensa que denominaremos la experiencia gastronómica. La hipótesis de la que partiremos y el efecto de época de la cocina en las sociedades del conocimiento, que son también sociedades de ciencia, es que los aspectos más pragmáticos y utilitarios de la cocina, así como la vertiente socializadora de la comensalidad, ceden terreno ante la gastronomía como instancia generadora de experiencia y conocimiento. Ello no significa que en las sociedades de ciencia la cocina no genere sentido ni relación social, que sea meramente una actividad circunscrita a su condición perentoria desde el punto de vista de la reproducción y el mantenimiento de la vida. Significa básicamente que en sociedades de ciencia la experiencia gastronómica produce conocimiento reflexivamente, esto es, se piensa como una actividad con sentido propio y no con un sentido vicario que emana de otras consideraciones como las de base biológica o social.

Comer es una actividad que se caracteriza por su aparente banalidad, su vinculación con la cotidianidad, y por el carácter transcultural de que le dota el hecho de tratarse de una “necesidad básica”. Ahora bien, lo perentorio de esta actividad no nos ha de llevar necesariamente a secundar cierto enfoque utilitarista, bien sea en la versión de la función alimenticia, bien en la más ritual/social de la comensalidad como procuradora de socialidad, que ha imperado en los análisis de la cocina. Es precisamente ésta su aparente banalidad lo que desde el punto de vista de una sociología reflexiva dota a la cocina, más allá de su función inmediata, de un interés inusitado. De hecho, el que algo sea considerado banal no mengua, desde el punto de vista sociológico, la relevancia del caso, antes bien al contrario, la incrementa: banales son las actividades que lejos están de ponerse en cuestión, de suerte que llevan fuertemente adheridos en el nivel del imaginario colectivo una serie de valores sociales (por no referirnos a una lectura psicoanalítica, menos dócil a la sociología). Es esto lo que ha hecho del “comer” una actividad con la que “no se juega” presa de cierto enfoque sociológico convencional acorde con este espíritu “conservador” que haría frente al estudio de la cocina como si se tratara de una actividad que se despliega a partir de un repertorio de respuestas adaptativas aprendidas y heredadas de una tradición.

Desde otra perspectiva sociológicamente más reflexiva, sin embargo, es precisamente la fuerte raigambre cotidiana de la experiencia gastronómica lo que hace de ella un tema de inusual importancia en la sociedad del conocimiento. Hemos señalado ya que este tipo de sociedad se caracteriza por preguntarse el porqué de lo banal. La sociedad del conocimiento pone en marcha un proceso de destradicionalización o deconstrucción: hace de las pautas institucionalizadas de enfrentar la realidad social su objeto mismo de reflexión (Giddens, 1994) y crítica. Para una sociología reflexiva lo banal es, por consiguiente, lo más relevante. Pues bien, la cocina es una de esas

situaciones en las que nos comportamos con una aparente naturalidad. Una situación en la que no reparamos, una situación cuya lógica de funcionamiento damos por supuesta, como si por el hecho de ser una actividad cotidiana no encerrase sorpresas. Si *destradicionalizamos* la cocina, si se la observa de otro modo, con curiosidad, como procuraremos hacer en este capítulo, lo banal de la experiencia gastronómica torna extraordinario, excepcional. Ello depende de que observemos la cocina, mejor, la experiencia gastronómica desde una perspectiva oblicua a la convencional.

Una manera de hacerlo es enmarcar la experiencia gastronómica en una matriz espacio-temporal que la dota de sentido y que adopta la forma de una red extensa de laboratorios. Si, como hemos dicho, las sociedades de ciencia producen conocimiento de lo banal (tal como la sociología produce conocimiento del análisis de los procesos de banalización), la cotidianidad, esa matriz espacio-temporal en la que suceden cosas, puede constituir un laboratorio de producción de conocimiento en torno a lo banal. Asociar la experiencia gastronómica con el laboratorio nos obliga, no obstante, a ir más allá de las concomitancias obvias y superficiales entre la cocina y el laboratorio en las que hasta la prensa popular ha reparado con gran regocijo y cierto papatismo. Decir que la cocina es un laboratorio es ya un lugar común. Cuando lo decimos en el marco de este trabajo sin embargo no queremos señalar únicamente que en la cocina han penetrado retóricas, formas de hacer y dispositivos técnicos procedentes de los laboratorios científicos. Decir que la cocina es un laboratorio significa sugerir, de momento, que en la sociedad del conocimiento la experiencia gastronómica presenta dimensiones hasta ahora no contemplada.

1. LA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA EN LAS SOCIEDADES DE CULTURA Y DE CIENCIA

En el epígrafe anterior hemos hecho referencia a que en las sociedades llamadas “de cultura” con la cocina “no se juega” habida cuenta de que tiene un sentido apriorístico desde el punto de vista fenomenológico y una funcionalidad social desde el estructural en una doble vertiente: la utilitaria (alimenticia) de la subsistencia y la social-ritual-comunicativa de la comensalidad. De lo terror se sigue que en las sociedades de cultura la cocina ha sufrido un proceso de naturalización que impide su problematización o puesta en cuestión. En esta misma línea cabe referir otro refrán, aún más rotundo, que ahonda en esta consideración esencialista de la cocina y marca los límites de la relación entre ésta y la identidad: “somos lo que comemos”, es decir, la cocina, el comer en general, es un diacrítico más de la identidad. Es ésta una peculiar relación entre el “ser” y el “hacer”. En las sociedades tradicionales, refractarias al cambio y caracterizadas por una modalidad *fuerte* de identidad (Gatti, 2002), el “ser” sobredetermina todo “hacer”. No se concibe como plausible un “hacer” que modifique ese “ser”, pues aquél es producto de éste.

En las sociedades de ciencia se produce una suerte de cortocircuito, al que nos enfrentaremos a lo largo del capítulo, entre un ser, una identidad,

típica de las sociedades de cultura, que se proclama anterior a todo hacer, y constituye su programa, y un hacer, más propio de las sociedades de ciencia, que en su desplegarse desestabiliza la idea misma de una identidad fija. Que deconstruye cierta concepción de la identidad precisamente construyéndola con arreglo a otra gramática mediante su praxis. Este trayecto teórico es el que queremos hacer pasar por el cedazo de la experiencia gastronómica.

Pongamos un ejemplo. A nadie se le escapa que el País Vasco es uno de los lugares en los que esta relación, este casi automatismo, entre identidad y cocina más éxito social ha tenido hasta el punto de alcanzar la condición de estereotipo. Uno de los cocineros entrevistados en el trabajo de campo, que posteriormente mostrará una visión de la cocina mucho más sofisticada y menos pegada a la tradición, acierta a reproducir el tópico con una perfección que sólo lo cristalizado de la imagen alcanza a explicar.

Aquí también contamos con una ventaja que es que en Euskadi siempre se ha comido, a la gente le gusta comer, entonces... aquí a las franquicias todavía no les hemos abierto las puertas así ¿no? Quizás hay una parte de la sociedad que sí... la gente joven, gente joven te hablo de chavales de doce años, catorce, sí, le gusta ir a Mc Donalds. Le gusta ir a Mc Donalds porque va su amiga, porque tal, pero a las personas un poquito más mayores no nos gusta, no nos gusta porque nos va lo tradicional, no lo tradicional, sino el producto, es decir, nos gusta comer verdura que sea verdura, nos gusta comer pescado que sea pescado, carne que sea carne, y estamos un poco fuera del eslabón ése que es todo lo de la globalización (EII.2)

Desde una interpretación pegada a la retórica de las sociedades de cultura, esta “afición” por esta suerte de “comida tautológica”, por “la comida que es comida” (la verdura que es verdura, la carne que es carne, el pescado que es pescado...), que caracteriza a los vascos los convertiría en una especie de Numancia frente a la globalización de los gustos culinarios. La cocina “de producto” se opondría así a la variedad *fast-food* que “no nos gusta a los de aquí”. La naturalidad/autenticidad de estos productos que “saben a lo que son” es una naturalidad dada y los consumidores sus beneficiarios, los que gracias a la cultura gastronómica que han recibido “saben” apreciar a lo que “saben” los productos ¿O habría que decir lo que los productos saben? En las sociedades de cultura *el sabor produce saber*.

El significado que adquiere este discurso tautológico de la “comida que es comida” es muy otro en las sociedades de ciencia. Las sociedades de ciencia operan a base de una “desnaturalización naturalizante” de la cocina. Es decir, propenden a prácticas que por más que apelen a una retórica de la autenticidad o la naturalidad y a prácticas de purificación (Latour, 1992), producen híbridos insospechados. Es el caso de nuestro informante, que pese a que no renuncia a acogerse en su discurso al estereotipo de la “cocina de producto”, a valorarlo incluso, se decanta no obstante por una práctica culinaria que, como se verá más tarde, apunta a la superación del modelo culinario tradicional.

En realidad las bases de la cocina tradicional son las bases de la cocina que se hacía en los caseríos. Trasladada a una persona más experta que

te lo sirve en la mesa. Las bases de la cocina tradicional y luego la cocina moderna al final... eh... no tiene referencia, en realidad la cocina que ya hay... a ver, usas los productos de aquí, pero en el concepto no tiene ninguna referencia con lo que tú tenías antiguamente, ni se intenta... y que las técnicas evidentemente son mucho más avanzadas y que detrás de esto hay un objetivo completamente diferente. En su día, como te había dicho es el objetivo de nutrirte. Hoy, no... hoy vienes a disfrutar (E II.2)

Es interesante señalar la oposición que se establece entre el caserío, *locus* de la cocina tradicional, y el papel que en la cocina moderna juegan los expertos (“una persona experta que te lo pone en la mesa”). En cierto modo, se sostiene que la cocina moderna es la cocina tradicional pasada por el cedazo del saber experto. Como consecuencia de ello, se transforma la idea misma de cocina hacia un concepto que “no tiene ninguna referencia con lo que tú tenías antiguamente, ni se intenta”. Por más que se utilicen los mismos productos, el “concepto” es otro: ya no se trata de nutrirse, sino de disfrutar. En una palabra, se amplía el universo de sentido de la cocina.

En el transcurso de la investigación dimos con una imagen que constituye una perfecta metonimia de la transformación social de la cocina, transformación cuyo dispositivo de medida es más la lógica de la experticia de las sociedades de ciencia que la lógica de la efervescencia social, más cara a las sociedades de cultura. Se trata de la fachada de uno de los restaurantes en los que se desarrolló el trabajo de campo, que tiene su sede en un caserío que está dividido en dos partes, pertenecientes ambas a propietarios distintos. La parte derecha de la imagen pertenece a un *baserritarra* nativo de la zona, que tiene una explotación agrícola en el entorno del caserío. La parte izquierda corresponde al restaurante y fue alquilada no más de diez años atrás por su actual dueño a un inversor que quiso abrir una sidrería y fracasó.



Fig. 1: Fachada del restaurante: metonimia de modernidad y tradición

El análisis de la imagen da mucho de sí. En ella se enfrentan dos formas de entender la relación con el entorno, con los productos del campo, con la experiencia gastronómica y con la realidad social en general. Permítasenos poner un ejemplo para ilustrar este juego de contrastes. El dueño del restaurante y cocinero jefe, nos comentaba el estupor que producía en su vecino, el *baserritarra*, que utilizasen en la confección de sus platos productos del campo que éste despreciaba por considerarlos “malas hierbas”. Lo desaprovechado en un lado del caserío era el aporte fundamental de la propuesta culinaria de vanguardia del otro lado.

La toponimia del lugar, que ha servido para poner nombre al restaurante, viene a redundar en la misma lógica: Mugaritz [Muga-aritz] significa “roble fronterizo”, aunque puede ser traducido en términos de su funcionalidad como “marcador de fronteras”, “mojón”; fronteras (entre sociedades de cultura y sociedades de ciencia), entre el *baserri* (que despeja las “malas hierbas” para quedarse con lo esencial) y la cocina-laboratorio (que hace de las *malas hierbas* el eje de su propuesta), entre la cocina de la abuela, de los “productos que saben a lo que son” y la cocina de autor, el proceso que *hace* que las cosas “sepan a lo que son”.

Para subrayar aún más esta lógica dicotómica, el sitio web del restaurante nos saluda en su sección “Las personas” con una animación en la que se suceden separados por el anagrama del restaurante pares de oposiciones como Producto/Técnica, Urbano/Rural, Local/Universal, Tradición/Modernidad e Individual/Colectivo. Pero, ¿se trata realmente de oposiciones? Más que oposiciones diríamos que constituyen un antagonismo o una productiva dialéctica de contrarios, generadora de sentido, porque los dos extremos de la dicotomía, lejos de enfrentarse, se necesitan mutuamente, se *realimentan* uno a otro. Podríamos decir, entonces, que la fachada del *baserri* en el que está sito el restaurante adopta, en este sentido, la estructura de un productivo *oxímoron* que condensa en los pares antes señalados su fuerza creativa y motriz. Ahora bien, más allá de la anécdota, la imagen del *baserri* condensa la lógica dicotómica característica de procesos de cambio social como el paso de sociedades de cultura a sociedades de ciencia. O el paso, esencial en nuestra propuesta de análisis, del *locus* tradicional del *baserri* al *locus* moderno del *laboratorio*. La cocina de las sociedades de ciencia es, en oposición a la cocina de las sociedades de cultura enraizada en saberes y sabores que ya son, una cocina que *hace* que los alimentos “sepan a lo que son”, que la carne sepa a carne, el pescado, a pescado, etc. Una cocina que pasa de ser, en su versión tradicional, la manifestación de un carácter, de una *experiencia*, de un “ser vasco”, a constituir, en la sociedad del conocimiento, la base de un “hacer” experto, que hace también plausible la *experimentación* de ese ser. En las sociedades de ciencia, *el saber produce sabor*.

Este es el marco general en el que nos vamos a mover en este capítulo. Analizaremos algunas propuestas culinarias de vanguardia con el objeto de ver la incidencia que el conocimiento experto tiene en la experiencia gastronómica vasca contemporánea. No es nuestra intención hacer una breve historia de la cocina en el País Vasco ni mucho menos elaborar una tipología,

pero no se puede soslaya que entrelíneas de este salto del sabor al saber resuena el proceso de transformación de la experiencia gastronómica que va de la cocina tradicional (“la cocina de la abuela”, “la cocina de caseño”) a la nueva cocina (décadas de los 70's y 80's), y de ésta a la cocina creativa, cocina de autor o alta cocina (las denominaciones son muchas, lo que da idea de su aún incipiente institucionalización).

Y como de la sociedad del conocimiento hablamos, en lo que sigue someteremos a la cocina a la prueba de esfuerzo de ser considerada a todos los efectos un laboratorio. Y sobre ella tendremos que aplicar los tres hilos argumentales que en la introducción aplicábamos al concepto genérico de laboratorio: la disolución de la frontera entre dentro y el afuera del laboratorio, esto es, la deslocalización del laboratorio; la proliferación de inscripciones y finalmente la inversión de escalas y niveles de esas inscripciones y su progresiva desmaterialización. En suma, hacer del *laboratorio* un espacio-tiempo deslocalizado, tendente a la ubicuidad, y de las *inscripciones*, herramientas cada vez más móviles, manejables, pequeñas y potentes es uno de los retos de la ciencia en la sociedad del conocimiento y la condición de posibilidad de su poder.

2. LOS ESCENARIOS DE LA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA. DE DONDE EL COMER TIENE “LUGAR”

En este epígrafe analizaremos el restaurante como una trama espacio-temporal, una suerte de narrativa o matriz que dotará de sentido a las actividades que se desarrolla en él. Será este cúmulo de actividades –espigar, comprar, cocinar, investigar, servir, gestionar, espigar, etc. – el que conforma la experiencia gastronómica. La matriz espacio/temporal de la experiencia gastronómica tiene una evidente dimensión histórica. Espacio y tiempo no se han articulado de igual manera a lo largo de la historia. Nada tiene que ver la articulación espacio-temporal de las sociedades de cultura con la organización del espacio y del tiempo que emerge en las sociedades de ciencia. Nuestro planteamiento, evidentemente, no es tan ambicioso como para profundizar en términos globales en estas diferencia. Tratamos, más modestamente, de ver cuál es la disposición del espacio y la organización del tiempo en un lugar acotado como es un restaurante de cocina creativa en comparación a cómo se organizaban estos mismos parámetros en las cocinas tradicionales. La experiencia gastronómica no escapa al influjo de la articulación espacio/temporal.

Tradicionalmente, la organización del espacio en un restaurante ha requerido de la coordinación de dos espacios, la cocina y la sala/comedor. En las sociedades de cultura se establecía una distinción tajante entre estos dos espacios. Así, mientras el espacio de la sala era un espacio público, de plena visibilidad, digno de ser exhibido, pensado precisamente para la exhibición y el fomento de una notoriedad pública, el espacio de producción, la cocina propiamente dicha, era un espacio privado (de visibilidad), a ocultar, inaccesible; literalmente, una *caja negra*, un espacio sucio, abigarrado, grisiento, húmedo, oscuro.

Evidentemente, cada uno de estos espacios tenía asignadas determinadas funciones sociales. Por ejemplo, el espacio al espacio de la sala se le asignaba la función comunicativa, de relación social: en una palabra, la comensalidad. La comida era una suerte de pretexto que activaba la socialidad en la mesa, una socialidad que por lo general giraba en torno a temas de enjundia como la política o los negocios¹⁴. El espacio de la sala era, pues, un espacio eminentemente público. En este cuadro de funciones, la cocina cumplía una función puramente vicaria como el factor que hacía posible un encuentro que ocurría por otros derroteros. El espacio de la cocina carecía de la visibilidad y de la enjundia asignada a la sala. Era un espacio asociado no a la virtud pública, al manejo del lenguaje y al principio del argumento más convincente, sino a actividades perentorias y de escaso reconocimiento social. Ni que decir tiene que, salvo por parte de ociosos y diletantes, la cocina no era considerada un tema digno de conversación o deliberación ni mucho menos un objeto de conocimiento. Entre la cocina y la sala se daba una suerte de quiebra epistemológica: a la sala correspondían las acciones más virtuosas, el discurso libre entre iguales, se ejercitaban los “altos” sentidos en la apreciación de lo perdurable y se producía conocimiento. En la cocina, en cambio, moraba lo perecedero, lo atinente a los sentidos “bajos” (el gusto y el olfato), y lo allí producido no tenía más que el valor, ciertamente accesorio desde el punto de vista cognitivo, de colmar las necesidades más perentorias del ser humano.

Si en la experiencia gastronómica de las sociedades de cultura la distinción entre el espacio de la sala y el espacio de la cocina se corresponde a una estricta separación entre el espacio privado de la cocina, al que se le adjudica una función de producción, y el espacio público de la sala, al que se le adjudica la función comunicativa y ritual-representativa, en la experiencia gastronómica de las sociedades de ciencia, la distinción no es tan férrea. En lo referente a la disposición de los espacios tradicionales de la cocina/sala cabe señalar que la frontera entre ambos espacios torna más lábil. En cierto modo adquiere consistencia y se vuelve habitable y funcional, adaptándose a nuevos usos que difieren de la socialidad desarrollada tanto en la sala como en la cocina: entre la cocina o espacio de producción y la sala o espacio de consumo/comunicación surge un tercer espacio liminar que juega un papel primordial. Así, el espacio de transición mínimo, casi inexistente en el modelo anterior, adquiere mayor protagonismo y extensión, tanto física como funcionalmente hablando, a medida que la *intendencia* del restaurante se va sofisticando, cosa que como veremos ocurre en los restaurantes de cocina creativa. Son espacios de cobijo en los que quienes trabajan en el restaurante pueden escapar provisoriamente de la disciplina de trabajo y recrearse en juegos *infantiles*. La lógica del *jolas*¹⁵, del juego lúdico, es la que rige en estos espacios de relativa disipación, que

14. Habermas ha sabido ver el papel que juegan los espacios de comensalidad en el surgimiento histórico de la opinión pública burguesa (Habermas, 1981).

15. Para la dialéctica *jolas/joko* cf. Zulaika, 1988: 191 y ss. En este sentido, llama la atención el hecho de que el mundo de la cocina creativa es constante la referencia por parte de los cocineros a que “son como niños”. La vuelta a la infancia es un valor a tener en cuenta en cocina, sobre todo en la más experimental o vanguardista. Cf. “Dos genios en el mercado” reportaje publicado en *El país Semanal*, 19-03-06.

son habilitados como espacios de socialidad, en contraste con el juego ritual (joko) de la sala. Como se puede leer en las notas de campo:

A lo largo de la noche, soy testigo una y otra vez de la liberación que supone abandonar el espacio del comedor y cómo traspasar el espacio visual del comedor da lugar a bromas, chistes entre los miembros del personal de la sala, mezclándose el personal de sala con el personal de cocina. Igualmente, el personal de cocina evita invadir visualmente el comedor (...) Las camareras y camareros, al entrar en la cocina a por los diferentes pedidos, bromean, tocan objetos que no les corresponden (utensilios de cocina) e incluso abren la puerta con patadas poco refinadas que contrastan con su indumentaria y su comportamiento en sala (NCI)

La tercera es una chica en prácticas que en todo el tiempo que estuve se dedicó a cortar cebolla y tareas similares que parecían tener poca responsabilidad. Ella está en un rincón de la cocina, oculta de la visión general de la cocina, cerca de las despensas y frigoríficos, alejada de los lugares donde se cocina y se preparan los platos. A lo largo de la noche, me di cuenta que el personal de cocina más próximo a este lugar se acercaba a esta zona a charlas y bromear un momentito (15 o 20 segundos) cuando las funciones que les correspondían parecían estar cumplidas (NCII).



Fig. 2: Puerta corredera que separa la cocina del comedor. Espacio de distensión y juego.

El biombo que separa visualmente el comedor y la parte más funcional del comedor (lugar donde se apuntan los pedidos, están las copas y algunas botellas) marcan una diferencia de comportamiento notable. Protegido

por el biombo hace bromas y se siente distendido. Es en este momento que se me plantea el carácter de escenario del comedor y la certeza de que cada uno de los que están trabajando en él sienten estar representando un papel (NCII)

Espacios intermedios, intersticiales, entre el espacio de la sala y el espacio de la cocina, entre la lógica del escenario y las bambalinas, espacios ambos regidos por la lógica del *joko*, el juego ritual, visible en el primero, la sala, oculto en el segundo, la cocina. Sigamos con el relato del cuaderno de campo. En referencia a la seriedad del espacio de cocina podemos leer:

Si en el caso de la sala el símil con el teatro y la representación me parecía apropiado, aquí me viene a la cabeza el símil con los monjes y con el monasterio, no sólo por el silencio en el que se desempeñan funciones precisas y que todos conocen a quién le corresponde, no sólo por el Padre Prior (el Jefe de Cocina) que dirige, más bien supervisa, que cada cual ocupe su lugar y su cometido. Hay una disciplina interiorizada, una disciplina aprendida y compartida que hace que esa aparente reclusión de la función que a cada cual le corresponde converja sin embargo en un producto único, común y coordinado. No hay autonomía ni creatividad, sino una tarea repetida que se entiende como parte de un trabajo de equipo (NCII)

Ahora bien, pese a esta creciente permeabilidad entre los distintos espacios del restaurante que más adelante desarrollaremos, pues constituye la prueba principal de la desaparición de la distinción entre el dentro y el afuera del laboratorio en la experiencia gastronómica, aún pervive, incluso entre los cocineros más vanguardistas, cierta tendencia a mantener oculto, inescrutable, lo que acontece en la cocina, pero no porque no merezca la pena mostrarlo, como ocurría en las sociedades de cultura, sino por todo lo contrario, porque la cocina es una actividad que ha adquirido valor en sí misma, porque merece respeto. A la pregunta de qué opina de los cocineros que han abierto las puertas de su cocina para mostrarla al público, uno de nuestros informantes se muestra ciertamente renuente:

Sí, pero yo estoy en contra. A ver, yo a la gente que invito a pasar ahí dentro... la invito de confianza y de corazón. Pero una cocina no deja de ser un quirófano, un laboratorio (EII.1)

En el extremo opuesto, se situarían quienes muestran este espacio sin ningún pudor¹⁶. Por acudir al ejemplo más conspicuo cabe mencionar el caso del cocinero catalán Ferrán Adrià, uno de los principales representantes de la cocina creativa o de autor. En la siguiente imagen podemos ver a Adrià sentado en su cocina, como si del presentador de un espectáculo se tratase. Y así debió entenderlo el periodista de un diario británico que tituló su reportaje “El mayor espectáculo del mundo”:

16. En este orden de cosas, resultaría agotador consignar la prolija lista de programas de televisión, concursos, espacios de telerrealidad, etc. sobre cocina que campa en las parrillas de televisión en los últimos años, surgidos la mayoría de ellos a rebufo del efecto *Arguiñano*.



Fig. 3: Ferrán Adrià como maestro de ceremonias sentado delante de la mesa de pase de su cocina y titular del reportaje sobre El Bulli en un semanario británico.

Sin ir a contraste tan extremos (la cocina como *santuario* o como *escenario*), lo que tratamos de señalar es que en la experiencia gastronómica de las sociedades de ciencia existe una proliferación de espacios y una mayor permeabilidad entre ellos. Mayor permeabilidad y mayor circulación de información. A los espacios tradicionales de la cocina y la sala hay que añadir otros (mercado, entorno, administración, laboratorios de I+D, etc.) que si bien son periféricos a la centralidad ritual de los anteriores revisten una extraordinaria relevancia en el modo en que se hace y se vive la gastronomía. Los espacios de la cocina, el mercado, la sala, el entorno del restaurante, la gerencia, el laboratorio de investigación, etc. constituyen, como veremos, una estructura de vasos comunicantes, una red experta en la que circulará la experiencia gastronómica como un proceso integral con vocación experimental e interdisciplinaria.

3. DE LABORATORIOS E INSCRIPCIONES. LA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA COMO RED EXPERTA

Hasta cierto punto, la cocina se considera en la actualidad una actividad de interés general. Se especula incluso con la posibilidad de que en la enseñanza primaria y secundaria sea considerada una asignatura obligatoria más. La presión de los restauradores en este sentido no es el factor de menor influencia. Tampoco lo es el nivel de popularidad o notoriedad pública que estos han adquirido en una sociedad mediática como la nuestra. Asistimos, en la actualidad, a un proceso de transferencia de notoriedad. Los cocineros, antaño encerrados en la *caja negra* de la cocina, adquieren la visibilidad pública que era privativa de quienes dirimían sobre los asuntos de interés común en los salones y comedores. El síntoma más evidente de esta transferencia de notoriedad es lo que podríamos denominar, el *efecto Arguiñano*,

un efecto ciertamente redundante pues trata de popularizar con un discurso abiertamente populista una actividad que siempre se ha considerado parte del saber. Podría decirse, en este sentido, que la cocina de Arguiñano es la puesta de largo, en clave costumbrista, de la cocina de las sociedades de cultura en los medios de comunicación masivos, una suerte de publicación de una actividad hasta hace bien poco reclusa en el ámbito privado, cuando no sometida al mecanismo del pudor.

Más interés revisten, sin embargo, en el marco de este trabajo, los intentos de popularizar la cocina creativa o de autor, una cocina plenamente encuadrable en las sociedades de ciencia por su vocación experimental e interdisciplinar. Uno de los efectos de la popularización de la cocina creativa es que se insta al cocinero *amateur* a tener un pequeño laboratorio en su cocina. Hablamos de un laboratorio no como símil sino en sentido literal. La cocina de autor ha universalizado la concepción de la cocina como laboratorio, como un espacio de experimentación (un “hágaselo usted mismo”) caracterizado por una extraordinaria sofisticación técnica. Así lo confirma uno de nuestros informantes:

Vosotros habéis estado poco en la cocinas, ¿no? Ahí podéis sacar... Terminator I (EII.1)

La cocina es un espacio en el que se ha convertido en habitual ver dispositivos técnicos que se pensaba pertenecían a los laboratorios científicos. En la actualidad no es fácil diferenciar un laboratorio científico de algunas cocinas. Además, el creciente contacto entre los cocineros y los científicos hace cada vez más frecuente este ejercicio de reciclaje o *detournement* tecnológico a través del cual a determinados aparatos científicos se les encuentra una utilidad en la cocina.



Fig. 4 y Fig. 5: Dispositivos tecnológicos empleados en la cocina. Terminator visita la cocina.

Entiendes, no por esa experiencia, ¿no?... porque yo creo que aprendí un montón y él aprendió de otra forma un montón de cosas sobre lo que es la cocina, sobre cómo se plasma, yo que sé, sobre agentes que en un laboratorio trabajan habitualmente: emulsiones, temas de texturas, temas de proteínas, y él se quedaba asustado porque nosotros trabajamos con material de laboratorio. Trabajas con roner, con centrifugadoras, con cosas que... dices "si las cocinas que yo he vivido eran de carbón y ahora las cocinas... son laboratorios" (EII.1)

El contacto entre la cocina y la ciencia se ha intensificado a lo largo de las dos últimas décadas. También ha cambiado la definición social de la cocina, de sus fundamentos. En la actualidad, la cocina se define, cada vez más, como un cúmulo de procesos físico-químicos a los que se ven sometidos los alimentos. Estos procesos, tiempo atrás investigados en el anonimato de los laboratorios científicos están empezando a adquirir en la actualidad un carácter etno-científico, esto es, pasan de ser conocimiento especializado a ser parte del depósito de saber culinario (y de ahí, eventualmente, a engrosar el saber común). Destaca en este sentido una nueva modalidad de cocina, denominada *cocina molecular*, que se basa en el principio de que los alimentos están formados por moléculas que reaccionan de una determinada forma a las modificaciones físico-químicas a las que se les somete. La cocina molecular es una fusión de ciencia y cocina (de la investigación científica básica y el empirismo coquinaro) para mediante la transformación de la estructura físico-química de los alimentos dar con nuevas texturas, sabores, etc.



Fig. 6 y Fig. 7: Transformación de la materia en la cocina: preparación de un postre con nitrógeno líquido (frío) y ahumado del foie (calor).

Como prueba de la creciente colaboración entre gastronomía y ciencia, no es extraño encontrar actualmente proyectos de investigación en los que colaboran cocineros y viceversa, proyecto culinarios para los que se acude al ase-

soramiento de científicos. No es otro el caso de los dos restaurantes en los que hemos llevado a cabo el trabajo de campo. De su colaboración con algunos científicos han surgido proyectos de investigación de amplia repercusión en el mundo de la gastronomía. Cabe destacar, entre ellos, el desarrollado en torno al foie con el Departamento de Anatomía Patológica de la Universidad de Granada y el proyecto realizado junto con un biólogo de la Universidad del País Vasco, que dio lugar incluso a la publicación de un libro¹⁷.

La experimentación es, pues, una de las actividades de nuevo cuño en la experiencia gastronómica de las sociedades de ciencia. Toda cocina de autor que se precie tiene un espacio dedicado a experimentar con nuevos productos, nuevas texturas, sabores, olores, es decir, con las propiedades organolépticas de los alimentos. La experimentación culinaria presenta una diferencia fundamental respecto de la investigación científica básica que se ha hecho visible para los cocineros precisamente a raíz de que hayan trabado contacto con los científicos. El proceder habitual del cocinero tiene un fuerte carácter tentativo, basado en la prueba y el error.

Sí, me lo presentó [nombre propio], de [nombre de una escuela de hostelería], y bueno, hicimos una relación, y como yo tenía unas inquietudes que saber y trabajar con él para hacer cosas, la verdad es que... es interesante porque él como biólogo, como científico tiene unos puntos de vista y tú tienes otros. Tú no te das cuenta, son caminos paralelos pero distintos. Entonces tú tienes el saber del día a día que por una deducción llegas a la forma final y él tiene la experiencia de la investigación. Entonces, yo te he planteado esto y el resultado de esto es esto, ¿por qué? Esto no lo sé pero ocurre esto. O sea, tú vas a un trabajo y vas apuntado los fallos, en qué punto ocurren y por qué crees que ocurren y él, de alguna forma, te lo analiza y dice "esto es por esto y por esto y la forma de corregir es ésta". Entonces, claro, tú lo corriges, pero de una forma deductiva (EII.1)



Fig. 8, 9 y 10: Experimentación en la cocina. En este caso se trataba de conseguir una nueva textura con yema de huevo.

17. Adúriz, A.L., 2004, *Clorofilia*, Colección Mugaritz de Gastronomía, San Sebastián, Ed. Imagen MAB.

En efecto, la colaboración entre cocineros y científicos está empezando a transformar esta pauta a favor de un mayor rigor metodológico y una mayor sistematicidad en el procedimiento. Los cocineros han comenzado a elaborar protocolos de investigación tal como ocurre en los laboratorios de ciencia básica. hasta el punto de que en la actualidad no es extraño encontrar restaurantes que tienen su propio departamento de investigación más desarrollo más innovación (I+D+i). La colaboración entre cocina y ciencia ha redundado en un intercambio muy productivo entre saberes y pautas de acción. Si el conocimiento del científico ayuda al cocinero a entender los procesos físico-químicos que sufren las moléculas en el plato y a sistematizar sus procesos o rutinas de trabajo y experimentación, el atrevimiento del cocinero, a su vez, ayuda al científico a imaginar mezclas insospechadas, texturas inconcebibles, contrastes de sabor impensables. En cocinero es, pues, una suerte de *ingeniero de la serendipidad*, de los hallazgos casuales. Baste contar una anécdota. En un reciente congreso sobre cocina y ciencia¹⁸, un joven cocinero andaluz, Dani García, que fue presentado por un biólogo con quien colaboraba en un proyecto de investigación sobre el efecto del nitrógeno líquido en los alimentos, contaba fascinado la primera vez que experimentó con esta sustancia en un laboratorio de biología y cómo empezó a echar todo tipo de alimentos al nitrógeno, sin ninguna sistematicidad, sólo por ver el efecto que producía. Así lo explicaba el propio Dani García con un soberbio desparpajo que en nada se parece a la actitud circunspecta propia de los científicos. Del juego lúdico (*jolas*), a veces gamberro e infantil, del cocinero y el juego serio, sistemático, (*Joko*) de la ciencia surge renovada la experiencia gastronómica:

Llevamos un año en el que hemos hecho locuras. Empezamos a hacer travesuras (...) El primer día que fuimos al laboratorio a experimentar con el nitrógeno líquido lo pasamos muy bien (...) Echamos de todo, huevo, aceite (...) Fue superdivertido. Empezamos a echar cosas y vimos que había posibilidades

Otra de las similitudes entre la cocina y los laboratorios es la proliferación de inscripciones. La cocina, como el laboratorio, es, al margen de la materialidad de los alimentos, ámbito en el que se centra habitualmente la atención del investigador, una *fábrica de documentos*, de suerte que genera una red de inscripciones que es preciso analizar si se quiere tener una imagen completa de lo que allí sucede. Quien investiga en las cocinas modernas ha de revisar necesariamente todo tipo de documentos escritos. Algunos son efímeros, un mero rastro que desaparece; otros, en cambio, son más permanentes o tienen vocación de perdurar. No obstante, es preciso observar todos ellos, tanto las que perduran como las que terminan en la papelera, porque todos hablan de lo que allí se está gestando.

18. El congreso, que se desarrolló en Murcia entre el 20 y el 24 de Septiembre de 2004 bajo el título *¿Qué puede enseñar la ciencia a la cocina?*, fue un perfecto ejemplo de interdisciplinariedad, pues a él concurrieron cocineros, químicos, físicos, biólogos, tecnólogos de los alimentos, etc.

Desde la extrema provisionalidad de las inscripciones realizadas en los experimentos (Fig. 11), hasta las progresivamente más móviles e inmutables del cuaderno de creatividad –cuya provisionalidad está marcada por el curso, el de la imagen pertenece al de 2005– (Fig. 12) y el recetario –plastificado, que perdura varios cursos– (Fig. 13), la cocina produce inscripciones sin cesar: sobre ellas se sostiene en parte la experiencia gastronómica; es su producto más “memorable”.

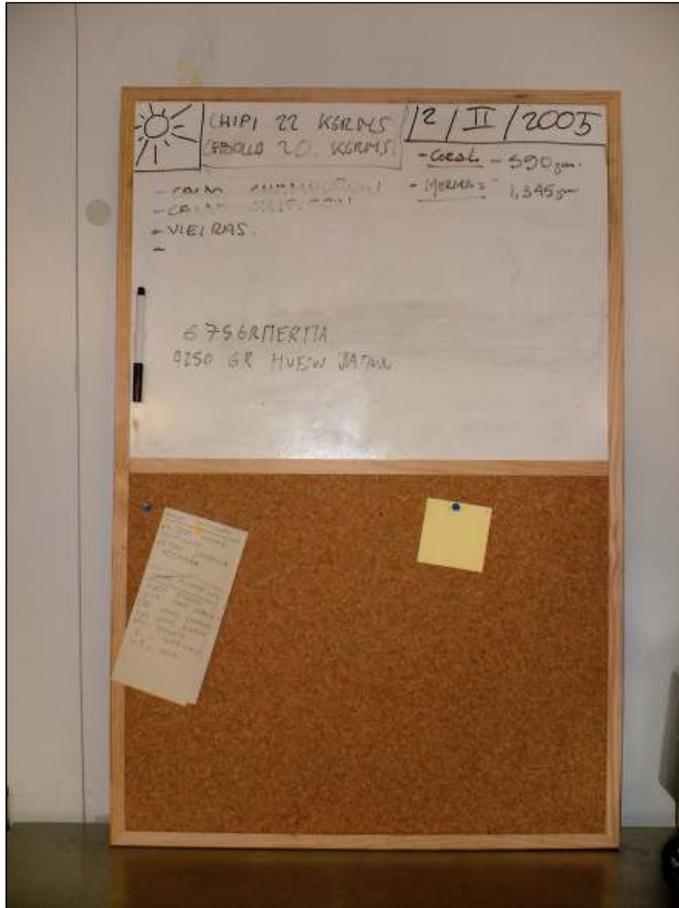


Fig. 11: Medidas experimentales, inscripciones efímeras

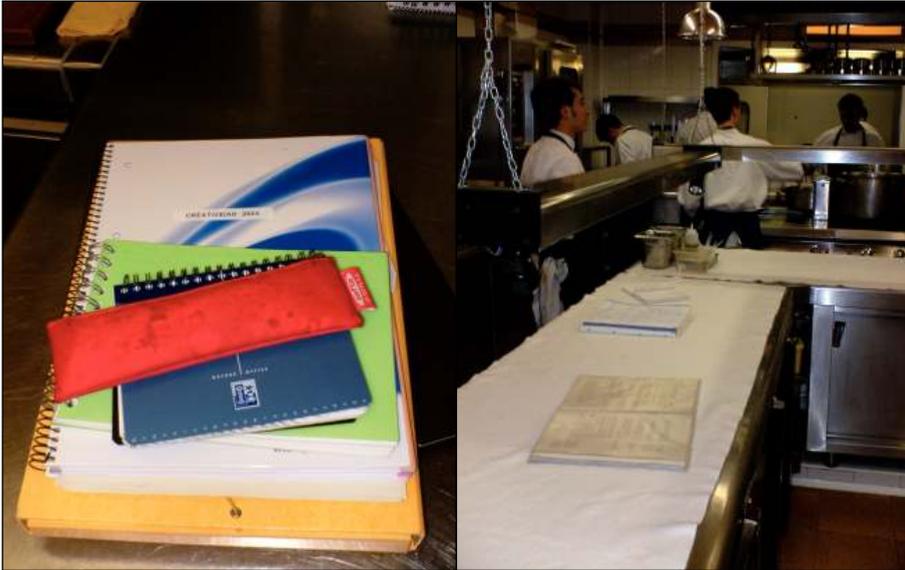


Fig. 12 y Fig. 13: Cuaderno de creatividad y recetario, respectivamente.

El máximo nivel de perdurabilidad de las inscripciones producidas en la cocina se da en el caso en que el recetario pase a constituir un depósito de conocimiento susceptible de ser transmitido fuera del restaurante, al gran público, generalmente vía comercialización en formato libro (Fig. 14).



Fig. 14: Libro. La cocina como conocimiento y experticia susceptible de ser transmitida y comercializada.

Pero la *tecnología de la inscripción* del laboratorio científico no sólo sirve como depósito o archivo de conocimiento cuando se aplica a la cocina. También se emplea para labores, cada vez más imbricadas con la actividad de la cocina, de organización y logística. Es el caso de las reservas o menús concertados en torno a los cuales el jefe de cocina y los jefes de partida (primeros, pescados, carnes y postres) se reúnen antes de comenzar el servicio (Figs. 15 y 16) o las fichas de los clientes habituales que el departamento de gestión y administración del restaurante elabora. Son fichas informáticas en las que figura un exhaustivo historial del cliente, desde sus datos personales, hasta sus gustos, pasando por lo que degustó la última vez que estuvo en el restaurante. En cocina tienen cumplida información de los clientes a través de estas fichas y gracias a ellas pueden poner rostro a los platos, personalizando el plato (no sólo el trato), *customizándolo*. He aquí otra prueba de la creciente interconexión entre los distintos espacios del restaurante, la creciente vascularidad de los distintos departamentos (gestión, cocina y sala/comedor), la circulación entre ellos de información en soportes escritos. La experiencia gastronómica es el cruce de todos estos flujos de información y actividad.



Fig. 15 y Fig. 16: Jefe de cocina y jefes de partida (primeros, pescados, carnes y postres) trabajando en torno a las reservas.

En suma, la cocina no es el único espacio del restaurante susceptible de ser analizado como un laboratorio en un restaurante. En otras palabras, no es privativa de la cocina la laxa definición de laboratorio de la que partíamos en este trabajo (laboratorio es todo ámbito en el que se manejan pautas de conocimiento para producir más conocimiento) el juego de escalas, la utilización de dispositivos técnicos y de saberes especializados y la proliferación de inscripciones. Si en la sociedad del conocimiento comer no es únicamente deglutir alimentos, la cocina no será el único ámbito de conocimiento y experimentación. Lo dice con claridad meridiana uno de nuestros informantes: comer es una experiencia integral.

Para mí es muy frío sentarme en un sitio, en la comida o en lo que sea, sentarte, tragar y no disfrutar. Pierde hasta el encanto. Ir al cine y sentarte y estar así como un torpón comiéndote unas palomitas y no ver. Uno, en una película hay un mensaje, cómete un poquito la cabeza con ese mensaje, no busques el protagonista, el protagonista ya sabes quién va a ser antes de

esto. Entonces disfruta del trabajo que ha hecho esa gente, que ahí hay un montón de personas que se han pegado un curro de la hostia, analiza los paisajes, los efectos especiales, hay un montón de puntos de un luz, hay un montón de sonidos, hay un montón de cosas que hay que apreciarlo (EII.1)

No se viene a comer. Al final los restaurantes hoy en día ya no son... no cubren la necesidad que cubrían hasta hace unos años. Pues un restaurante de este tipo por lo menos, cubre el puesto que cubre la ópera, que cubre un museo, que cubre el cine, es ocio. Es ocio. Entonces como ocio, tiene connotaciones distintas. Entonces claro, cuando una persona viene buscando unas connotaciones de comer, tenemos un problema. Porque aquí no se viene a comer (EII.3)

A continuación analizaremos con más detalle cómo en las sociedades de ciencia el laboratorio se extiende más allá de la cocina completando la matriz contemporánea de la *experiencia gastronómica*. Un restaurante es así una red experta, una red de laboratorios interconectados en la que están implicados distintos tipos de especialistas o profesionales que forman grupos de trabajo multidisciplinares (gastronomía, tecnología de los alimentos, gestión económica, administración, jardinería, botánica, relaciones públicas, sumillería etc.) que producen inscripciones (también el plato es una inscripción *comestible*), jugando con las escalas y empleando para ello determinados dispositivos técnicos y saberes especializados. En la narrativa de la experiencia gastronómica contemporánea se advierte de forma palmaria que las fronteras entre el dentro y el afuera del laboratorio culinario están en trance de desaparecer por la intensificación de múltiples conexiones entre diversos espacios y actividades. En este sentido, y acudiendo a un concepto de Bruno Latour podríamos definir la experiencia gastronómica no como una mera actividad sino como un *actor-red*, como un programa de acción en el que están implicados actores humanos y no humanos (tecnología y materialidades diversas) que no son reducibles ni a un actor (el cocinero *omnisciente*) ni a una red, pues como las redes se compone de muchos elementos distintos y como cualquier actor incluye determinadas acciones o actividades.

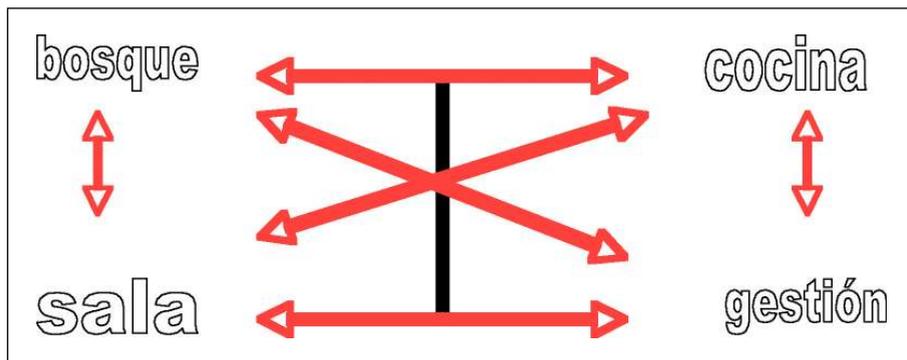
4. SEGUIR LA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA EN SU EJECUCIÓN: LA TRAZABILIDAD DEL PLATO

Para desplegar la narrativa de la experiencia gastronómica contemporánea acudiremos a un concepto, el de trazabilidad, del que haremos un uso bastardo, aunque creemos que productivo. El concepto de trazabilidad se refiere, en el ámbito de la producción y el consumo de alimentos, a aquellos procedimientos preestablecidos y autosuficientes que permiten conocer el histórico, la ubicación y la trayectoria de un producto o lote de productos a lo largo de la cadena de suministros. La trazabilidad, en la que profundizaremos en el capítulo dedicado a las denominaciones de origen, sirve de dispositivo de control de la trayectoria de los alimentos, los cuales se ven sometidos a auditoría. Esto es lo que queremos hacer a continuación, seguir la cadena de la experiencia gastronómica, desde el suministro de la materia hasta que se

cierra el proceso cuando el comensal comunica al personal de sala las sensaciones que ha producido en él el plato que ha degustado.

Ya hemos señalado que esta cadena constituye una red experta de carácter socio-técnico dado que está compuesta por una diversidad de elementos de todo tipo –artefactos físicos, organizaciones, códigos legales, normas, pautas de acción– que conforman un mismo entramado (Hugues, 1987). Evidentemente, la densidad de esta red será mayor en la experiencia gastronómica de las sociedades de ciencia que en la cocina tradicional, para la que el foco principal de atención es el ritual de la sala, mientras que lo que ocurre en la cocina carece de interés, más allá de su función posibilitadora de la comunicación o la comensalidad.

En las sociedades de ciencia la gastronómica es una experiencia integral que atraviesa diversos espacios y de todos ellos se nutre, pues, como veremos, todos ellos son en algún sentido productivos. En esta red de laboratorios, la experiencia gastronómica es la *referencia circulante*, es decir, la referencia que perdura a través de las diversas transformaciones o traducciones que se llevan a cabo en estos espacios. Veamos un ejemplo de la trazabilidad de un plato extraído de nuestro trabajo de campo que ilustra suficientemente lo dicho hasta aquí. En el gráfico se muestra los espacios/laboratorios por los que circula el plato:



Cuatro son los espacios que constituyen la red de laboratorios en este caso: el entorno del restaurante (en este caso un entorno natural, el bosque que lo rodea), la cocina¹⁹ o espacio de producción, la sala, y el módulo de gestión y administración. La cocina de este restaurante, su producto, será la experiencia gastronómica que se gesta como consecuencia de la circulación de información, objetos, protocolos, actividades, etc. entre estos cuatro espacios.

19. Cabe distinguir en la cocina un sub-espacio de investigación además del de producción. En los restaurantes en los que se desarrolló el trabajo de campo, si bien no se disponía de un espacio específico y aislado para la investigación, se reservaba un espacio en la cocina y se asignaba personal para estas tareas.

Hemos de comenzar por el espacio de mayor extensión: la **relación del restaurante con su entorno**. Ya lo planteamos como posibilidad en el capítulo dedicado al análisis de la producción del patrimonio. ¿Por qué no considerar la siguiente imagen como un laboratorio? Como respondíamos entonces, si se despliegan pautas de conocimiento que generen más conocimiento y se dispone del instrumental adecuado para ello... ¿por qué no?



Fig. 17: El entorno como laboratorio

Además, nos quedaríamos cortos si hacemos un análisis internalista de la cocina como si la propuesta de un restaurante fuera una propuesta *esotérica* en la que únicamente inciden factores descontextualizados y encuadrados en un saber culinario genérico o universal; lo mismo sucedería de hacer un análisis puramente externalista en el que sólo se contempla la relación de la propuesta culinaria con el contexto (geográfico, cultural, político, etc.) en el que está situado el restaurante. La relación entre el restaurante y su entorno es dialéctica, hay entre ambos espacios una permanente interpelación, y es en esta interpelación donde se dirime el antagonismo productivo entre lo local y lo global. Es el caso de los dos restaurantes analizados en el trabajo de campo. Es el caso de un restaurante sito en un museo (**Fig. 18**), donde el espíritu del museo colma literalmente la decoración del restaurante y se filtra en muchos de sus platos.



Fig. 18: Comedor del restaurante de un museo, cuya decoración se inspira en obras de arte contemporáneas.

Extremo este del que son perfectamente conscientes quienes trabajan en el lugar:

A nosotros nos interesa estar en este sitio y a ellos [los gerentes del museo] les interesa que nosotros estemos en este sitio. Yo creo que trabajar en un edificio tan magnífico es una suerte. Para nosotros es... trabajar en un sitio así en vez de trabajar en una oficina, en un sitio de mierda que no tiene ventanas. Veo aquí, me paseo por el titanio, veo cuatro guiris... vengo a trabajar, pero nunca pierdo de vista que esto lo ha construido un arquitecto que es un señor importante ¿no? Entonces eso... eso es un lujo ¿no? (Eil.4)

Es también el caso ya referido del segundo restaurante analizado, en el que por un lado, a nivel discursivo o programático, se tematiza un entorno rural o a una “ruralidad” de forma más reflexiva que autocomplaciente y, por otro lado, en una vertiente más práctica, *se integra el entorno en la propuesta culinaria del restaurante*. El “restaurante” acude al bosque todas las mañanas cuando los cocineros, cual espigadores (Fig. 19), van a recoger las raíces que más tarde incorporarán en los platos. Las raíces constituyen la “especialidad” de la casa o el toque de distinción (“el toque de cariño”, decía el *chef*) que este restaurante da a sus platos. No en vano, el menú degustación consta de dos partes: una versión corta de unos ocho platos denominada *Sustraiak* y una más prolija, de doce platos, denominada

Naturan. La unión de ambas palabras completa la expresión *Sustraiak naturan*, que era como se denominaba el primer menú degustación diseñado por el restaurante. La expresión significa “raíces en la naturaleza” y puede ser interpretada como “las bases de nuestra propuesta están en la naturaleza”. Hay pues, ya en el menú, una tematización del entorno en el que se encuentra el restaurante. Pues bien, nada más hacer acopio de las raíces, éstas se aíslan en recipientes asépticos (Fig. 20) que las desvinculan de su entorno “natural” y las disponen para entrar en el entorno artificial, construido, “social”, de la cocina. La naturaleza se construye socialmente en el plato, como veremos a continuación.



Figs. 19 y 20: El restaurante va al bosque (espigadores): Secuencia de la recogida de la raíz y de su aislamiento en un recipiente.

La segunda relación espacial es la que se establece **entre el restaurante y el bosque**. Esta relación es inversa a la anterior. En este caso, el bosque acude al restaurante. El restaurante cuenta con un vivero (Fig. 21) y un invernadero (Fig. 22) en los que se cultivan algunas especias, hierbas, raíces y flores que sirven para confeccionar las recetas. Se puede decir que ésta es una manera de hacer más accesible el bosque. Lo que allí se disponía de forma desordenada, azarosa, abigarrada, en estas instalaciones se cultiva de forma ordenada, en cierto modo científica, con un afán clasificatorio, taxonómico. Se puede decir que se ha pasado de un bosque “natural” a otro “cultural”, o de un bosque a un jardín, con todas las implicaciones que ello tiene desde el punto de vista del imaginario moderno, pues el jardín es una suerte de bosque urbanizado, disciplinado, un ejercicio de paisajismo o *land-art*. Jardines, viveros, invernaderos... son inscripciones de bosques, bosques diseñados, “escritos”, pautados. Así, si bien el grado más elaborado de inscripción es la traducción de las raíces silvestres del bosque a la denominación del menú degustación a la que nos referíamos antes –*Sustraiak naturan*– el proceso de inscripción –la reducción del tamaño, el juego de escalas y la movilidad del referente– comienza ya en el espacio del jardín/invernadero.



Fig. 21 y Fig. 22: El bosque va al restaurante. La producción artificial/controlada de lo silvestre

En cuanto a la **relación de la cocina con el bosque**, no hay más que reparar en el uso que se hace de las raíces que se recogieron en el bosque y fueron aisladas en recipientes asépticos. Una vez llegan a la cocina se preparan en pequeños recipientes la “dosis” de raíces que llevará cada plato (**Fig. 23**), haciendo mezclas que nada tienen que ver con las “familiaridades” que se establecían entre las raíces en el entorno natural del bosque, y posteriormente pasan a la fase de preparación (que en el caso de las raíces implica una alteración mínima, a diferencia de otros alimentos) y emplatado (**Fig. 24**).



Figs. 23 y 24: El bosque se introduce en el plato. Preparación de las raíces y emplatado según receta/norma.

Esta es la fase en que la cocina traduce el bosque: habla por él, lo representa. Bosque y cocina, naturaleza y cultura, emulsionan en el plato. La raíz pasa a ser una inscripción (literalmente, como se puede apreciar el **Fig. 25**, pues el recipiente en el que se sirve el plato va sobre un recipiente de cartón que está decorado con imágenes de raíces, a buen seguro las mismas que contiene el cuenco que soporta el dibujo). Los cocineros escriben con las raíces en el plato, ésa es su caligrafía: pintan paisajes comestibles (**Fig. 26**). El plato, inscripción gastronómica por antonomasia, como *paisaje* (y *país*), como *constructo* habitable.



Fig. 25 y Fig. 26: Emplatado y recipiente en el que se sirve el plato en la mesa

El grado máximo de reducción en la escala de inscripción (o lo que es lo mismo de institucionalización) no está sin embargo en el plato, sino en la carta o el menú degustación (Fig. 27). Ahí es donde la raíz se ha convertido en norma/orden, cuando pasa a ser el *leit motiv* de la propuesta del restaurante, cuando se cristaliza en concepto, idea o metáfora que sostiene el discurso creativo del restaurante: *Sustraiak naturan*. La raíz, precisamente aquello que está arraigado en la tierra, inmóvil, pasa a ser el elemento más móvil cuando se reconvierte en concepto inspirador o en metáfora inscrita en una carta o menú que pasa por entre las mesas de mano en mano. Como dice Bruno Latour en otro contexto, en la cadena de traducciones que va desde la raíz que se espiga hasta su conversión en *razón de ser* de una propuesta culinaria, “el espacio se convierte en una tabla, la tabla se transforma en un archivo, el archivo se vuelve concepto y el concepto deviene una institución” (2001, 51).

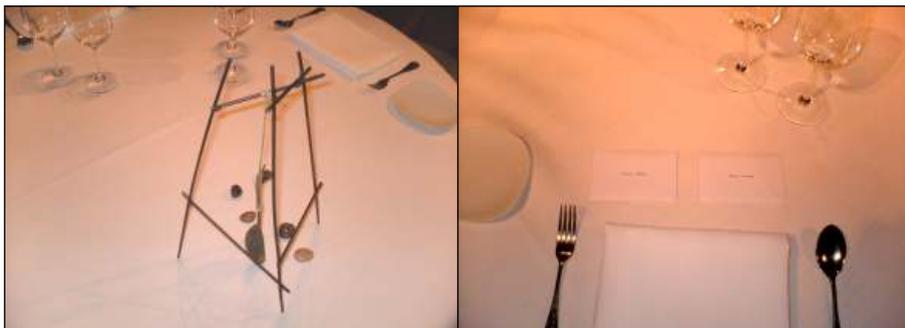


Fig. 27: El bosque pasa a la carta/menú: inscripción y móviles inmutables.

En cuanto a la relación **entre la cocina y la sala**, cabe señalar que este segundo espacio, que en la experiencia gastronómica de las sociedades de cultura se reservaba para que en él se desplegara la comensalidad, la comunicación entre comensales, una comunicación en la que el restaurante poco podía incidir, más allá de servir la comida que servía de pretexto para la reunión, se ha convertido en la experiencia gastronómica contemporánea en un espacio plenamente productivo, un ámbito de experimentación (en cierto modo sociológica), de juego social y comunicativo más complejo pues en él ya no sólo participan los agentes privilegiados de lo público (los humanos y el lenguaje), sino otros bien distintos, sólo aparentemente mudos, de entre los cuales destaca la comida, algo más que un pretexto. Se trata de crear un clima propicio para conversar, pero no sólo de cuestiones ajenas a la experiencia que está teniendo lugar en la mesa, sino sobre la propia experiencia gastronómica, como si de una *metacomida*, o una comida comentada se tratara. La gastronomía se ha convertido en una temática de enjundia no ya sólo para ociosos y diletantes. Es una experiencia que tiene consecuencias a nivel gustativo, comunicativo/social, pero también a nivel cognitivo. Como nos decía uno de los *chefs* entrevistados, la conversación más interesante es la que se tiene con uno mismo cuando se degusta y se *piensa* el plato. La experiencia gastronómica es también un reto intelectual.

En efecto, la experiencia gastronómica se vuelve así una actividad reflexiva, que se pliega sobre sí misma. Para ello es necesario captar constantemente la atención del cliente. El personal de sala del restaurante (jefe de sala, camareros, sumiller...) puede ser considerado especialista en la gestión y generación de situaciones, atmósferas y estados de ánimo. "Tibieza" es un término al que se acude constantemente cuando de describir la atmósfera que se pretende generar se trata. Los profesionales de sala están pendientes en todo momento de gestionar la atmósfera, de mantener la tensión de la situación, mejor, de mantener la *situación en tensión*. Mantienen al cliente alerta.

En el trato seremos bastante más fríos que [nombre de cocinero]. Entonces, [nombre de cocinero] es como una especie de mesón refinado. El concepto de... el trato de [nombre de cocinero] es una posada, una casa que te atienden superfamiliar. Nosotros no hacemos ese trato. Es un trato frío pero tampoco es... (Ell.3)



Figs. 28 y 29: Adornos de mesa (diseño de mesa) e invitación a "rebelarse/someterse".

Ya desde que toma asiento, el cliente es invitado a abandonarse a la experiencia gastronómica. Varios son los recursos empleados en este empeño. Desde la decoración de la mesa (Fig. 28), hasta otro tipo de “triquiñuelas”, por ejemplo los dos sobre que se pueden ver al lado del plato en Fig. 29. Merece la pena explicar en qué consiste este “juego”.

Cuando nos presentamos como sociólogos ante el *chef* de uno de los restaurantes analizados nos relató entusiasmado un experimento que según dijo nos interesaría mucho dada nuestra condición de sociólogos. Huelga decir que interpretó tal condición como “quien se interesa por las relaciones con las personas”, es decir, por el *factor social y humano* de la experiencia gastronómica. En este sentido, durante la entrevista se mostró muy interesado por “aprender de nosotros” y eran frecuentes sus preguntas acerca de cómo sorprender a sus clientes en el registro de lo que genéricamente podríamos denominar las “relaciones públicas”, factor fundamental, según dijo, de un restaurante. Fue en el transcurso de esta conversación cuando nos explicó el experimento de los sobres, ideado por él mismo, y que puso en práctica en un congreso gastronómico celebrado en el propio restaurante. Se trataba de colocar dos sobres en la cabecera del plato. Cada uno de ellos tenía una leyenda y contenía una pequeña tarjeta en su interior. En uno de ellos se podía leer: *150 min... rebélate*. Y en la tarjeta interior se daba la siguiente explicación: *150 minutos para incomodarte, alterarte, impacientarte; 150 minutos para padecer*. El otro sobre iba encabezado por la leyenda *150 min... sométete* y la tarjeta que contenía decía: *150 minutos para... sentir, imaginar, recordar, descubrir. 150 minutos para la contemplación*. El cliente tenía que elegir una de las tarjetas antes de someterse o rebelarse a los 150 minutos que, se calculó, duraba el experimento/experiencia del menú degustación²⁰.

Aparte de la demostrada querencia de este restaurante por las dicotomías, el juego sometimiento/rebelión de los sobres es prueba palmaria de que en las sociedades de ciencia también el comedor es un laboratorio en el que se trata de producir conocimiento para lo cual se emplean inscripciones y otros dispositivos, cuya “materia” sería la relación social, que contribuye a hacer de la experiencia gastronómica una experiencia integral: alimenticia, gustativa, expresiva, comunicativa y cognitiva a la vez. No pocas veces, es el propio *chef* el que se acerca a la mesa para inquirir a los comensales sobre qué han sentido, aunque las más de las veces es el personal de sala el que pregunta para después transmitir la respuesta (aunque, como dicen los trabajadores de sala, la mejor respuesta muchas veces es lo que queda en el plato) al cocinero. Es aquí donde se cierra el círculo de la experiencia gastronómica, cuando la clienta comunica al personal de sala las sensaciones que el plato ha provocado en ella y cuando este flujo informativo regresa de vuelta

20. Tras relatar el juego de los sobres hicimos saber al *chef* la estructura de *doble vínculo* o de paradoja pragmática en que incurría el juego, pues el que opta por rebelarse en realidad se somete (a la orden de rebelarse), de lo que se sigue que la única forma de rebelar es, paradójicamente, someterse. La complejidad del juego, que pasó en principio inadvertida para quien lo diseñó, habla del componente reflexivo o cognitivo que conlleva la gestión de la sala. Como ocurre en la cocina, también en este espacio es preciso controlar o dosificar los ingredientes.

a la cocina y al departamento de gestión y administración, donde a buen seguro quedará registrada en una ficha, en una inscripción, de suerte que a un mero cúmulo de sensaciones se le otorga estabilidad y manejabilidad.



Figs. 30 y 31: Departamento de gestión y tablón en el que se muestran los horarios del personal y otras inscripciones relacionadas con la coordinación de las tareas de restaurante.

En suma, en las sociedades de ciencia, el flujo constante de información que discurre por los diversos espacios del restaurante hace que la separación entre los espacios de producción y consumo, entre productor y consumidor, entre autor y espectador, no sea tan estricta como en las sociedades de cultura. Ello exige hacer extensiva a la cocina una teoría de la recepción activa (Hall, 1980) a través de la cual descentrar la figura del autor (el cocinero omnisciente) y derivar el foco de atención hacia la compleja red experta que produce la experiencia gastronómica²¹.

5. LA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA COMO LABORATORIO DE LA IDENTIDAD

Lo que a lo largo de este capítulo hemos denominado la experiencia gastronómica es un interesante banco de pruebas para ver cómo se está

21. Esto es lo que se podía leer recientemente en un texto al que hemos podido acceder en la red sobre uno de los restaurantes analizados en el trabajo de campo: “desde un estricto y honesto respeto a la naturaleza, en un claro y preciso discurrir por los caminos olvidados de una Euskalerría de sabores y haceres alimentarios con frecuencia olvidados, Mugaritz está poniendo en pie una *práctica gastronómica de cocina y puesta en escena* capaz de generar discurso más allá de los galimatías tecnológicos, etéreos y texturales de los últimos tiempos: persiguiendo a los últimos artesanos, releyendo a los chefs más propositivos, asumiendo como tarea reivindicativa que en tiempos de globalización un plato en Biarritz no puede saber lo mismo que en Tokio” (en www.ibermática.com, la cursiva es nuestra). Este texto se incluye en un dossier en el que se da cuenta de la presentación pública de MIRAC, un modelo para medir y evaluar la innovación en el ámbito de la Alta Cocina elaborado por el restaurante y una empresa de servicios en tecnologías de la información.

redefiniendo la identidad en las sociedades de ciencia. El concepto de experiencia gastronómica pretende superar, en este sentido, lo que de restrictivo e inexacto tiene el concepto de cocina, tanto en su versión más convencional, la cual no va más allá de la función alimenticia al tiempo que niega la vertiente imaginaria de la gastronomía (y por extensión toda relación con la identidad), como en su acepción profesional/gremial, que acota la experiencia a lo que sucede entre fogones, olvidando la permeabilidad de este espacio con otros que forman también parte con idénticas credenciales de la experiencia gastronómica en sentido amplio.

Resta, pues, para concluir con este capítulo abordar el modo en que esta redefinición de la cocina afecta a las relaciones que ésta tiene con la vasquidad o la manera de experimentar lo vasco. Y no nos referimos aquí, obviamente, al mito de la querencia antropológica del vasco hacia la comida, convertida en tópico popular y rasgo incontrovertible de la idiosincrasia vasca. Si limitadas eran las concepciones de la cocina que la asocian a la función de reproducción y su vertiente puramente profesional, no lo es menos una concepción esencialista que vincula una actividad, en este caso la cocina y en general la afición a comer, en una palabra la *cultura astronómica*, con un ser, una identidad cristalizada o un *carácter*. No obstante, tan pregnante es esta asociación entre actividad (comer) y carácter (vasco), consistente en hacer de la actividad, por muy transcultural que ésta pueda ser, un rasgo del carácter (del ser), que se repite como un *mantra* incluso en el discurso de los cocineros de vanguardia:

Yo creo que con la gente del País Vasco se asocia a una gente que tiene una forma de vivir un poco especial, que tiene un saber hacer... pero ante todo que es gente que ha sabido aprovechar los recursos que le ha dado la naturaleza ¿no? Del mar ha aprendido a sacar los pescados para comer, para hacer una buena cocina, de la huerta ha extraído los productos que le ofrecía las tierras, ha mantenido una ganadería para dar de comer y hacer quesos y que tal y que cual... es que realmente la cocina del País Vasco es eso. Aquí no se ha traído las especias de la China. De hecho es una cocina... aquí no hay especias, es una cocina que analizas paso a paso, es del terruño, pero muy del terruño (EII.2)

Frente a esta suerte de ley antropológica tácita del ser vasco que lo vincula como si de un triángulo equilátero de las esencias se tratase al “buen comer” y al “terruño”, hemos recogido en este capítulo formas, si se nos permite la expresión, más *reflexivas* o *distanciadas* de concebir la experiencia gastronómica; formas que hablan a las claras de las transformaciones que en las sociedades de ciencia se están dando en la gramática de la identidad, en su despliegue, en el sentido de que se prioriza el (saber-) hacer en detrimento del ser y la experticia en detrimento de la efervescencia ritual/celebratoria de ese ser. Así, a través del análisis de la *experiencia* gastronómica (y no tanto de la *cultura* gastronómica, mucho más tónica) estamos tratando de poner las bases para una transferencia en los procesos de producción social de la identidad que va del ser al hacer, esto es, de una concepción esencialista de la identidad a otra más performativa; una identidad, todo menos intencional o programática, que es *haciéndose* y es, en buena parte,

ese hacer. Analicemos el siguiente extracto de entrevista con arreglo a esta nueva clave interpretativa:

Toda [nuestra] cocina tiene relación con las raíces en la tierra. Lo que nosotros hacemos aquí, lo que encontramos aquí, generalmente (EII.3).

Por más que pueda ser interpretada en clave esencialista (*tierra, raíces, aquí*), anclada en una gramática de la identidad como ser, si analizamos la cita en clave de un *hacer*, resuenan en este discurso formas más reflexivas de concebir la experiencia gastronómica, porque frente a quienes declinan el concepto de raíz en una relación casi necesaria entre el comer y el terruño, y de ambos factores con lo vasco, convierte la raíz, lo que nos une a la tierra, en *leit motiv* de una propuesta culinaria y en objeto mismo de experimentación. Se aprecia, en este caso, una suerte de impulso deconstructivo, un intento de jugar con las esencias o de hacer de estas esencias objeto de reflexión, manipulación y experimentación. La propuesta culinaria constituye, en este sentido, una antífrasis, una expresión irónica que se utiliza para decir lo contrario de lo que significa. No es otro el sentido de la cita: “toda [nuestra] cocina tiene relación con las raíces en la tierra”. En efecto, las raíces metafóricas se vuelven raíces en sentido literal y se incorporan al plato para horror o estupor del *baserritarra* que las tenía por malas hierbas. La resultante de esta y otras experiencias gastronómicas es la transformación de la “manera de entender” la relación con el comer, no ya en clave antropológica, como diacrítico o reflejo inmediato (no mediado) de una identidad, de un “ser”, de un programa de acción ya cerrado, sino en relación más abierta y sutil con una forma de hacer (y entender) la cocina que tiene una profunda carga performativa y como tal puede ejercer influencia sobre la identidad, modificándola:

La manera de entender [nombre del restaurante] es a través de un menú degustación. A partir de muchos platos. Tú comes un primero y un segundo, y no te enteras de nada. Has comido pero no, no has podido ver el espíritu un poco de [nombre del restaurante], entonces para eso tienes que comerte 8, 10, 12 platos (EII.3)

Es el concepto de proporcionalidad la idea fuerza que orienta la propuesta gastronómica que estamos analizando. Un concepto surgido de una lectura crítica de la cultura gastronómica de los vascos, o de la manera en que los vascos afrontan su relación con la comida.

¿Qué es cultura gastronómica?, ¿tienen [los vascos] mucha cultura gastronómica? Bueno, son zampones. Y a veces alardear de que tenemos mucha cultura gastronómica... lo que somos es grandes comedores, de comer mucho o comer bien, a tener cultura hay diferencias, creo (EII.3)

Proporcionalidad tanto en los ingredientes de los platos como en la confección de los mismos...

Para mí es importante la proporcionalidad, es decir, ser conscientes de la proporción (...) y puede pasar con productos como un hígado de rape, con una hierba, con sabores muy marcados ¿no? Si te pasas un poco, [chasquea

los dedos] está perdiendo la magia de ese plato, se está cargando el plato. (...) Entonces claro... que tú juegues con proporciones muy, muy justas, pues el cliente dice: “¿y dónde tengo yo las cosas?”. Entonces ahí, por eso es un restaurante de menú degustación, no es un restaurante, aquí no se viene a comer, no... Y eso es un concepto que cambia... (EII.3)

... o la forma de manipular los alimentos en cocina:

Tiene mucho de sentimiento y muchas veces al final, es lo que más cuesta enseñarle a una persona: hazlo con sentimiento, siéntete. Si estás tratando una cosa, pon tu alma, siéntelo, siente que lo estás haciendo y es algo que es muy difícil de transmitir, ¿no? (...) Estás... una patata. Eso que estás haciendo, métete dentro de eso. Conviértete en patata... (EII.3)

En lo que toca a su perfil identitario, pues, nuestros informantes se acogerían de buena gana a la paradójica proclama de Edgar Morín: “nosotros no somos de los nuestros”. En definitiva, su propuesta culinaria es un cúmulo de factores que muestra un regusto por la heterodoxia.

Yo no sé si la palabra es raro, pero sí [tenemos fama] de particulares. De y... gracias a Dios. No gracias a Dios, pero menos mal que somos diferentes, porque si no, qué aburrido sería todo. Que fuéramos 5 restaurantes de alta cocina, digamos, y de esos cinco hiciéramos lo mismo. Es lo que pasa en la parte vieja, que te vas a comer pintxos y comes los mismos pintxos, todo el mundo hace lo mismo. Es lo mismo en todos... Entonces, menos mal que hacemos algo diferente a lo que hace [nombre de cocinero], a lo que hace [nombre de cocinero], menos mal. Ostras, que dentro de hacer cosas similares o tendencias, las construcciones y la manera de hacerlas son distintas. Menos mal, porque si no, vaya... (EII.3)

Estos cocineros se sitúan, así, superando la concepción tradicional de la identidad como un ser o esencia inalterable, en el quicio mismo entre dos formas de articular la relación entre la identidad y la experiencia gastronómica. Entre dos formas de declinar lo identitario. De un lado, *en el nivel de lo manifiesto*, una propuesta o programa heterodoxo (cuando no abiertamente iconoclasta) que por más que propende a un cambio en el contenido de lo identitario, mantiene la identidad, el nosotros, como ancla del discurso; una heterodoxia culinaria que es crítica con la concepción tradicional del ser vasco (*zampones*) y postula una nueva sensibilidad, pero que al tiempo reifica la identidad como un “ser” y la tematiza en estos términos, no como un “hacer” del que su propia propuesta sería un ejemplo palmario. De otro lado, *en el nivel de lo latente*, un hacer entreverado con la experticia en cuyo despliegue se atisba una nueva identidad, ni intencional ni programática, esto es, no tematizada como tal por parte de los actores; una propuesta identitaria performativa, superadora de la identidad como registro antropológico, sometida a una constante experimentación que la pueda transformar.