

Cultura y gastronomía

RAFAEL ANSÓN *

E

l Festival de Otoño en Madrid ha pensado reunir en un mismo escenario cuatro manifestaciones artísticas que tienen mucho en común, aunque una de ellas no lo parezca. Se trata de la música, con especial referencia a la ópera; la danza; el teatro, y la gastronomía.

La gastronomía se ha incorporado como manifestación artística en los últimos tiempos. Antes, la cocina era artesanía, reproducción de recetas tradicionales o establecidas de antemano. En la actualidad, los cocineros tienen libertad para crear y se han convertido en auténticos artistas, con relieve incluso mediático.

Cuatro expresiones culturales. Lo más característico de estas cuatro expresiones de la cultura y del arte es que las cuatro necesitan un escenario para que el público pueda conocerlas, gustarlas y aplaudirlas. La música, el ballet y la ópera como el teatro no pueden entenderse fuera del escenario en que se desarrollan. En el exterior, normalmente a oscuras, el público lo contempla, lo escucha, lo interpreta, lo aprecia o lo desprecia. Lo mismo ocurre con la cocina, con la gastronomía. Es indispensable un escenario, el salón, el comedor, el restaurante, el lugar donde se sitúa la mesa y donde poco a poco van apareciendo los platos, las recetas y las creaciones culinarias. En este caso, los comensales están en el espacio iluminado, son los espectadores que comparten con el cocinero su creación efímera.

Pero además de esta característica común, de la necesidad de un escenario, de un entorno, las cuatro manifestaciones artísticas que se han reunido el 30 de octubre en el Teatrín de Madrid, tienen otra característica fundamental. Se acaban en cada sesión, en cada representación, en cada comida. Otras expresiones artísticas como la arquitectura, la escultura o la pintura permanecen. El cuadro, la escultura o el edificio son iguales hoy que mañana.

* Secretario General de la Fundación de Estudios Sociológicos. Presidente de la Academia Española de Gastronomía

En el caso de un concierto, una ópera, un ballet, una obra de teatro o una comida, no son dos veces iguales.

La misma orquesta tocando la misma partitura suena distinto un día que otro. Lo mismo ocurre con una representación teatral, con un ballet o con una ópera. Son actuaciones efímeras que hoy día pueden mantenerse con las nuevas tecnologías de reproducción, tanto en “cd” como en “dvd”. Pero en vivo, en la realidad de un escenario, cada día la música suena distinto, los actores hablan de una manera diferente y los bailarines interpretan la danza según el momento.

Exactamente lo mismo ocurre con la comida. El mismo cocinero, con los mismos productos y la misma receta consigue resultados diferentes cada día o cada noche. Es curioso cómo el mismo plato tomado en el mismo restaurante y cocinado por la misma persona sabe de una manera en cada ocasión. En este caso, porque, además, los productos tampoco son los mismos. Un tomate no es igual que otro aunque procedan de la misma planta. Como un pez o un fruto del mar de la misma especie, del mismo tamaño y aparentemente iguales, suelen ser muy diferentes en cada caso.

El Festival de Otoño de Madrid. Por eso, esta iniciativa del Festival de Otoño tiene el atractivo de reunir cuatro manifestaciones artísticas que tienen esas dos características comunes. Hay que disfrutarlas cuando uno tiene la oportunidad de hacerlo y requieren un escenario para su representación.

Lo más curioso es que desde esta perspectiva, la gastronomía, la cocina como expresión artística, se identifica con expresiones culturales consagradas a lo largo de la historia, como el teatro, la música, la ópera, el ballet o la danza.

La gastronomía, la cocina, en los últimos años, ha pasado de ser artesanal para ser una obra de arte. Antes, los cocineros, tanto en las casas como en los restaurantes, se limitaban a repetir, a interpretar las obras maestras de la cocina universal, esas recetas maravillosas inventadas por nuestras madres, abuelas y bisabuelas a lo largo de la historia. También, la llamada alta cocina o cocina clásica de principios de siglo.

En la actualidad, todo es diferente. Los cocineros, como decía antes, se han convertido en auténticos artistas, capaces de crear obras extraordinarias, tanto desde el punto de vista del gusto, el tacto o el olfato como, también, desde el punto de vista estético.

Patrimonio Cultural de la Humanidad. La gastronomía, la cocina, merece un puesto en el patrimonio cultural de la Humanidad. El ser humano ha dedicado un esfuerzo extraordinario a comer y a cubrirse. Por eso, la cocina y la arquitectura se sitúan en vanguardia en el desarrollo de cualquier pueblo. Sólo las grandes culturas ha creando grandes cocinas. Es el caso del Mediterráneo y más concretamente de España que hoy se ha situado en la vanguardia de la gastronomía universal.

La gastronomía es una de las disciplinas más importantes para el hombre del siglo XXI, porque se le reconoce su carácter esencial para la salud de las personas, su contribución a la estética y que influye en el comportamiento social. El gran mérito que tiene es hacer de la necesidad virtud, por lo que el “deber comer” está hoy más relacionado que nunca con “saber” hacerlo. Y se trata de una capacidad más difícil de lo que parece pero que proporciona, en el más amplio de los sentidos, una enorme satisfacción.

En mi opinión, la buena mesa es, como el circo en la época de Cecil B. De Mille, “el mayor espectáculo del mundo”. Cuando visitamos un restaurante (o incluso cuando recibimos a los amigos en el hogar) asistimos y organizamos una maravillosa representación teatral en la que se ponen en juego todos los sentidos. Y, además de disfrutar con todos ellos, atendemos a una necesidad básica, la de alimentarnos.

Visitar los lugares en los que ofician los grandes maestros es perfectamente comparable a acudir a una “première” teatral o al estreno de una ópera, puesto que un gran creador se somete a juicio delante de nuestros ojos.

Con algunas excepciones, cada vez más escasas, la mejor cocina suele aparecer en los escenarios más cuidados, puesto que, dentro de la amplitud de lo culinario, cierta belleza escénica se integra, con una fuerza creciente, entre las principales demandas del público y entre los retos para los profesionales de la restauración.

Pocas cosas hay más subjetivas que la definición de la belleza, pero lo armónico y sensible siempre trasciende sobre lo anodino y nadie queda al margen del reto de cuidar los aspectos estéticos de su restaurante, pues configuran, en buena medida, sus señas de identidad.

El placer, “la coma en la frase”. Decía el poeta y pensador francés Eugénie de Guérin (1805-1848) que “los placeres deben colocarse en la vida lo mismo que las comas en una frase”. Acaso porque vienen marcados por una sucesión de percepciones a las que conviene dar tiempo para que se consoliden.

El abuso del placer acaba directamente con su disfrute. Es decir que, por la misma razón que no visitamos el teatro todos los días ni vamos a la ópera ni al museo cada tarde, tampoco resulta razonable ir al restaurante todas las noches pues puede generar una cierta sensación de hartazgo. Es preferible dar siempre a estas visitas el carácter de acontecimiento, como ocurre con las demás manifestaciones artísticas.

En conclusión, que, sin quitar importancia a ninguno de los sentidos y reconociendo que el gusto es el que interviene a la hora de delimitar un criterio gastronómico definitivo, la comida entra en primer lugar por la vista, que ejerce como filtro inexorable, puesto que nunca pasaremos a las siguientes fases del proceso si nuestro encuentro visual con la materia prima, sus texturas y colores, y su composición en el plato, resulta frustrante o provoca escepticismo.

Por eso, este componente plástico de la cocina es, hoy más que nunca, insoslayable.

La riqueza cromática y aromática de los alimentos permite además reivindicar su componente lúdico. Por eso, aprender a comer bien debería ser, en realidad, uno de los primeros juegos infantiles: probar y comparar, combinar y esperar, un permanente entretenimiento que pocos lugares nos facilitan tanto como los fogones.

Estamos hablando, en mi opinión, de uno de los mejores espectáculos al que pueden acudir los niños, comparable al circo, al teatro infantil o a las películas de Walt Disney.

La cultura gastronómica. Y todos, niños y mayores, hemos de apostar por una aproximación culta y saludable al universo gastronómico, planteamiento esencial en torno al cual hemos construido el arte de la buena mesa. Hay que partir de la premisa de que comida y cocina son para el hombre hechos sociales, puesto que, cuando está en compañía, come y bebe, mientras que, cuando está solo, se alimenta.

Una casa de comidas con ambiciones debe cuidar su ambientación, decoración, vajilla, cristalería y mantelería casi al mismo nivel que la oferta estrictamente culinaria, puesto que la receta más brillante puede quedar arruinada en un restaurante de gusto dudoso o decibelios demasiado elevados, por poner dos ejemplos.

No olvidemos que la buena mesa, como cultura y arte, representa una interacción entre quien da y quien recibe y en ella radica su éxito. Es decir, resulta suicida olvidar que el cliente es siempre soberano, puesto que el restaurador ha de tener claro su criterio, estar seguro de la pro-puesta que plantea y explicársela bien al comensal.

Con algunas excepciones, cada vez más escasas, la mejor cocina suele aparecer en los escenarios más cuidados, puesto que, dentro de la amplitud de lo culinario, cierta belleza escénica se integra, con una fuerza creciente, entre las principales demandas del público y entre los retos para los profesionales de la restauración. Por ello, contar con el asesoramiento de estudios especializados en decoración y puesta en escena se ha convertido en esencial para cualquier planteamiento culinario ambicioso.

Eso no significa que el decorado sea tan importante como la cocina, pero sí que una propuesta culinaria excepcional quedará frustrada si no se exhibe en el lugar adecuado, si el “atrezzo” no está a la altura de las circunstancias.

La emoción culinaria y la estética del entorno. Realmente, tiene que haber mucho de complementariedad entre los dos aspectos, aunque lo importante es que la pieza de más valor de cuanto se exhibe en el local esté siempre en el plato. El público ya sabe dónde están los museos y los grandes monumentos y,

aunque no desdeñe que sus panorámicas visuales resulten agradables, al restaurante acude, básicamente, a otra cosa.

No hay prevalencias o preferencias entre establecimientos más clásicos o más exóticos, puesto que, tanto en uno como en otro caso, se trata de sugerir algo especial y proporcionar a la clientela determinados estímulos sensoriales, entre los que se incluye la música.

Igual que a la hora de apreciar un cuadro, un ballet, una escultura, una película o una obra musical, al analizar un escenario gastronómico la emoción que pueda producirse se percibe a través de los sentidos. Y cada uno de ellos juega un papel determinado en el descubrimiento de las sensaciones culinarias y su definición.

En la restauración pública y también en la privada, el escenario y el recibimiento han de ser aceptados por el comensal, que debe tener la atención adecuada, amable y correcta, discreta y sin alharacas, lo suficientemente profesional como para que funcionen a la perfección todos los engranajes del espectáculo. Es decir, nadie debe nunca “sobreactuar” ni buscar el aplauso fácil.

Porque, en una mezcla de sentido del decoro y de la costumbre, el protocolo a la hora de comer o cenar es una sucesión de pequeños preceptos insoslayables, la mayor parte de los cuales se construyen a partir de la idea de hospitalidad.

Creadores geniales y atrevidos. Los grandes cocineros de hoy son verdaderos artistas, creadores geniales y atrevidos, maestros de la armonía y la sutileza, proveedores de hedonismo y, por ello, estrellas mediáticas para sus espectadores.

Cada vez más comparecen ante su público a través de sus platos, tienden a restringir sus actuaciones y adquieren una cierta condición de “divos” de la que, en mi opinión, deberían huir si quieren seguir estando cerca de su público.

La gran revolución experimentada en los últimos años, ha situado la gastronomía a la altura de las bellas artes y las más ambiciosas manifestaciones culturales. Hoy acudimos al restaurante como al teatro o a la ópera. Por eso, los maestros de los fogones agradecen igual los aplausos finales que las estrellas del “bel canto” o los mejores comediantes. Aunque también saben aceptar las protestas y las críticas.

La cultura en el escenario. En el marco de la XXIII Edición del Festival de Otoño se ha presentado el libro *La cultura en el escenario*, editado por la Comunidad de Madrid, una apuesta personal de su presidenta, Esperanza Aguirre, quien señala en el prólogo que “los cocineros son verdaderos artistas, que se expresan en un lenguaje complejo, en el que los colores, texturas, sabores y olores se combinan entre sí para crear obras de un valor estético

comparable al de las tradicionales manifestaciones artísticas". El libro ha sido coordinado por FUNDES.

Se trata de una reflexión sobre la gastronomía como nueva forma de expresión artística, equiparándola con la ópera, la danza, la música y el teatro. Por eso, han colaborado el dramaturgo Francisco Nieva, el musicólogo Juan Cambreleng, la bailaora Sara Baras y yo mismo, como presidente de la Academia Española de Gastronomía.

La obra hubiera sido imposible sin la entusiasta colaboración de Esperanza Aguirre y todo su equipo: Santiago Fisas, consejero de Cultura y Deportes de la Comunidad; Ariel Goldenberg, director del Festival de Otoño; José Manuel Gorospe, director gerente del Festival de Otoño; Amado Giménez, director general de Promoción Cultural de la Consejería de Cultura y Deportes; y, sobre todo, Álvaro Ballarín, director general de Archivos, Museos y Bibliotecas de la misma Consejería.