

# **La cocina de vanguardia: Cuando los restaurantes dan paso a los espacios de sensaciones**

Joan Carles Tortosa

Si hay algo que caracteriza a los creadores de la llamada cocina de vanguardia, más allá de lo que les une como buscadores de nuevos conceptos y técnicas culinarias, es la visión de misión con que asumen la responsabilidad de emprender los primeros pasos para descubrir los nuevos lugares y tendencias por donde andará la cocina del futuro.

De entrada, esta apuesta por la creatividad y la evolución como razón de ser y entender la cocina puede parecer, de entrada, algo obvio. Así pues, si nos remontamos al primer cocinero (más bien cocinera, para ser justos) allá por aquellos tiempos de cuevas y mamuts, se le reconoció y se le premió, como mínimo, por una actitud creativa en la medida en que fue el primer ser humano que osó transformar aquellos productos que la naturaleza les proporcionaba en algo mejor, en algo apetitoso y apetecible, que despertó a quienes lo probaron sensaciones nunca antes percibidas. El cocinar, pues, devino en un acto de generosidad, el primero si cabe, por el cual el hombre se convirtió, en palabras de Giménez Gracia<sup>1</sup>, “en el primer animal autótrofo: aquel que come no lo que encuentra fuera si no lo que prepara con su propio ingenio”.

No obstante, transcurridos unos miles de años, a los abanderados de este “nuevo cocinar” de nuestro tiempo les han interesado otras cuestiones que van más allá de la transformación cuidadosa de productos excelentes (sin que ese sea un asunto que tampoco han olvidado). Lo relevante radica en que estos cocineros vanguardistas de hoy se han ido situando en otras coordenadas que trascienden la concepción de lo que ha sido el hecho de cocinar hasta su

---

<sup>1</sup> Giménez Gracia, Francisco; *La cocina de los filósofos*, Ediciones Libertarias, Madrid, 2002, p. 24

aparición. Parece como si, en los albores del siglo XXI, un puñado de atrevidos se dijeran, quizás inconscientemente, que había que aportar algo más a esta práctica culinaria milenaria.

Así, influidos por la corriente reformadora y libertadora de la *nouvelle cuisine* francesa de los 60 e inspirados por cocinas y productos de otras latitudes, sobretodo orientales y americanas, se dieron cuenta que podían añadir un nuevo ingrediente a sus elaboraciones. Ese ingrediente tuvo que ver con dotar sus elaboraciones de algo intangible, de un condimento que dotaría al plato de un contenido emocional y reflexivo. Así pues, al entrar en los establecimientos donde ofrecen sus creaciones, quien se sienta a la mesa ya no sólo disfrutará de un manjar de la más alta calidad, sino que se encontrará con un discurso, con una interpelación, con una llamada a la reflexión o una perturbación a sus sentidos.

Aunque no queda claro en qué consiste ese emocionar con la reflexión, sí que hay que tener presente que estos cocineros han tomado muy en serio el papel del intelecto en el momento de comer. Incluso alguno de ellos se ha referido, a su vez, a un “sexto sentido” culinario<sup>2</sup>, un sentido que las elaboraciones de este nuevo cocinar sí que son capaces de despertar en todo comensal. Así pues, estos cocineros se han exigido a sí mismos algo nuevo: transmitir un mundo de sensaciones en cada elaboración y sumergirlo en un mundo de referencias emocionales e intelectuales, a veces propias y subjetivas, a veces evocadas, que le harán sentir algo que, quizás hayan vivido con anterioridad o quizás no.

Así pues, esta tarea requerirá que, en el proceso de obtener nuevas formas y texturas en la cocina (o quizás debamos hablar de “taller” o de *genius loci*<sup>3</sup>), se tendrá muy en cuenta en la elaboración de la receta la presencia de ese sexto sentido o de ese aspecto emocional-reflexivo. Y ahora es cuando debemos

---

<sup>2</sup> Es el caso, por ejemplo, del cocinero Ferran Adrià, copropietario del establecimiento elBulli.

<sup>3</sup> *Genius loci* en el sentido que le otorga la idea renacentista de “lugar del genio”, el taller del maestro o el lugar destinado a la creación. La cocina ya no es el lugar donde se crea, eso queda reservado a los llamados talleres. Estos lugares son espacios acondicionados para la creatividad y la generación de nuevas ideas. La cocina del restaurante será entonces, el lugar donde se recrea o se reconstruye lo anteriormente creado.

preguntarnos ¿cómo?. Aquí encontramos uno de los rasgos esenciales de la cocina de vanguardia, vanguardia en la medida en que percibe al cocinar no ya como la excelente elaboración de un plato sino como algo más: *un lenguaje estético*. El objetivo: propiciar al “comensal-receptor” una experiencia estética y sensorial que, tomando como punto de partida los sentidos plenamente culinarios (vista, olfato, tacto y gusto), se le hará trascender a un nuevo nivel, esta vez extra-sensorial, y que tiene mucho que ver con la apelación al intelecto, a la memoria de lo vivido y a la mismísima sensación de felicidad.

Cuando nos referimos a la afectación al intelecto *estamos pues hablando de la recepción de un mensaje por parte de nuestro cerebro a diferente nivel*. Hasta ahora, diferentes cocineros de la vanguardia han publicitado sus propuestas para hacer frente a este reto. Algunos de ellos, como los hermanos Roca, que regentan el Celler de Can Roca en Girona, han definido el objetivo de su cocina como la generación de estados de ánimo. Para ello, partirán de lo que han venido a denominar las descripciones anímicas y sensitivas. Su cocina supone, además del dominio de las artes de la transformación de un producto, un esfuerzo intelectual para identificar determinados productos naturales con los estados del ánimo del ser humano; de tal modo que sus elaboraciones podrán conducirnos por caminos que van desde la melancolía, la feminidad, la alegría o hasta la euforia, por decir solo algunos de los estados emocionales que se pretenden sugestionar mientras avanza el menú. ¿No estaremos hablando, pues, más que de comer, de sugestión emocional?

Si viajamos hacia Barcelona, y nos adentramos en el taller de elBulli donde trabaja el reducido equipo creativo de elBulli, abanderados de la vanguardia y epicentro de toda esta convulsión culinaria, encontramos más pistas en esa dirección. Allá, en ese lugar, cuestiones como la transgresión de las convenciones de la restauración, los recuerdos de la infancia, la magia, el juego, la ironía, etc. han sido elevados a la mismísima categoría de *métodos creativos*. Lo que pretenden el mejor cocinero del mundo, Ferran Adrià, y su equipo, puede parecer, de entrada, algo simple: hacer feliz a toda la gente que llegó en su día a ese lugar apartado de todo que es Cala Montjoi. Ahora bien, lo que no tiene nada de simple es la forma como lo logra, partiendo desde el más

absoluto respeto por el producto natural, pero transformándolo a través de procesos que combinan la más avanzada tecnología, la imaginación creativa y un conocimiento profundo de los procesos científicos que se dan en la transformación culinaria de los alimentos.

Es precisamente este afán por el “conocer” o el “descubrir” lo que caracteriza a estos cocineros de la vanguardia. Su inquietud creativa sólo se explica a partir de lo que podría denominarse una “nueva mirada al acto de cocinar”, este nuevo enfoque supone una idea de fondo: el acto de cocinar no es ya la mera transformación de un producto exquisito, el acto de cocinar se convierte en una oportunidad para transmitir un mensaje, la cocina deviene lenguaje.

Así pues, en un primer estadio, el trabajo que se está llevando a cabo desde la cocina de vanguardia, ha llamado a otras puertas, a otras disciplinas académicas como por ejemplo la misma ciencia, generando diálogos fecundos para ambas partes. Sirva como ejemplo la imponente obra social que se lleva a cabo en temas de salud alimentaria en la fundación *Alicia* en Catalunya o la creación de la primera universidad gastronómica, el *Basque Culinary Center* en Euskadi, así como la futura fundación para la creatividad que surgirá de la reconversión de *e/Bulli*. Estos centros nacen con la aspiración a ser centros de referencia mundiales en lo que a relaciones entre cocina, alimentación, ciencia y creatividad se refiere.

En un segundo momento, la cocina de vanguardia, cuando apela a la memoria, la emoción o el sentimiento, ha entrado también en diálogo con otras ciencias como la neurología o la psicología. Tales disciplinas, relacionadas íntimamente con el acto de la percepción sensorial y el desarrollo de las emociones en el cerebro, pueden ofrecer a estos cocineros algunas claves interpretativas de la tarea que están llevando a cabo. Así pues, el estudio de la sinestesia y de cómo nuestra mente percibe la realidad a través de los sentidos puede servir, por ejemplo, para aquellas elaboraciones que persiguen una “transgresión de los sentidos”. A la contra, determinadas texturas o sabores pueden ayudar a “reeducar” los sentidos en aquellas personas que hayan perdido, en mayor o

menor grado, sus capacidades sensibles. De esta forma, la cocina devuelve así, a la ciencia el capital prestado

En un último estadio, que es en el que nos encontraríamos en la actualidad, la cocina ha establecido diálogos con el mismo arte o la propia filosofía. Este nuevo discurso culinario, en la medida en que se articula como un nuevo lenguaje, posibilita un acercamiento a la cocina desde campos que, al menos a nivel general, habían permanecido un tanto alejados. Así pues, en lo concerniente al arte, es conocida la polémica y los debates suscitados en torno a la invitación de Ferran Adrià a la muestra de arte contemporáneo Documenta de Kassel (Alemania) el año 2009. Sin entrar a debatir una cuestión tan delicada y de difícil solución como la consideración o no de un determinado tipo de manifestación culinaria como arte, sí que hay que dar al hecho la relevancia que se merece. Desde ese momento, determinadas prácticas culinarias son percibidas desde el mundo del arte como algo a lo que hay que prestar atención. Esto es así en la medida en que, en tanto que prácticas culturales, encierran en sí mismas determinados rasgos o características que las hacen trascender más allá de lo que es el mero hecho de cocinar. Las elaboraciones que surgen de ese “nuevo cocinar” apelan ya a otro nivel, llaman a otras puertas distintas de las que son la mera satisfacción de los sentidos.

Debemos centrarnos ahora en cómo esta nueva forma de representación de la práctica culinaria que nos proporcionan estos cocineros de la vanguardia, puede ser interpretada desde las categorías que, desde la filosofía del lenguaje, han sido acuñadas en el siglo XX. Una aproximación tal debe ser cuidadosa y atenta, siendo necesario quizás mucho más espacio del que aquí se dispone, pero sí que se debe resaltar que, en la medida en que el “nuevo cocinar” nos comunica algo y deviene lenguaje, podemos realizar el ejercicio intentar reflexionar sobre la vanguardia de la cocina a partir de las categorías o conceptos que los filósofos del lenguaje han venido utilizando.

Así pues, filósofos como Hans Georg Gadamer<sup>4</sup>, al afrontar la cuestión de cómo podemos alcanzar la comprensión del mundo que nos rodea, ha llegado a la conclusión que el punto de contacto o la zona de encuentro entre el hombre (finito, sujeto que conoce) y el mundo (infinito, la realidad u objeto que se pretende conocer) es el propio lenguaje. La idea del lenguaje como medio para conocer e interpretar el mundo nos puede ser útil para acercarnos a la cocina de vanguardia en tanto que lenguaje. Así pues, en la medida en que todo comprender supone un interpretar, tener lenguaje supone tener una mayor comprensión del mundo. Gadamer llegó a afirmar que el lenguaje no era tan sólo un instrumento para poder conocer el mundo sino que devenía el mismo mundo en que vivimos desde el comienzo. Así, el mundo es lenguaje y estamos inmersos en el lenguaje.

De este modo, tras esta somera interpretación de la hermenéutica gadameriana, podemos acercarnos a la cocina de vanguardia ya no sólo como práctica culinaria sino como medio o propuesta, desde el lenguaje, para conocer el mundo. Así pues, la propuesta gastronómica de un determinado chef ya no sólo nos habla del gusto, del tacto o del olfato de una determinada elaboración. Lo que nos ofrece el cocinero es, en último término, su particular interpretación del mundo, de la naturaleza, en fin, del mundo que le rodea. De esta manera, las elaboraciones gastronómicas nos dicen algo del mundo en que vivimos desde una perspectiva particular, desde la mirada del chef. Es a partir de la cocina de vanguardia que los creativos nos pretenden hacer llegar mensajes de cómo ellos ven el mundo, en el fondo nos hablan de ellos mismos y de su relación con el mundo que les rodea, resaltando determinados aspectos y difuminando otros, en una mirada plenamente particular y subjetiva.

---

<sup>4</sup> Gadamer, que escribía desde la Escuela Hermenéutica, se preguntaba por la interpretación de textos. Su reflexión sobre el lenguaje y la interpretación sostiene que la gente tiene una conciencia históricamente moldeada, esto es, que la conciencia es un efecto de la historia y que estamos insertos plenamente en la cultura e historia de nuestro tiempo y lugar y, por ello, plenamente formados por ellas. Su obra Verdad y método (*Wahrheit und Methode*, publicada el 1960) no pretende ser una declaración programática de un nuevo método hermenéutico de interpretación de textos. Verdad y método, pretende ser una descripción de lo que hacemos permanentemente cuando interpretamos cosas, incluso desconociendo que dicho proceso de interpretación se está produciendo.

Gadamer nos diría que los cocineros nos hablan “desde su propio horizonte de sentido” desde su particular visión y interpretación del mundo. Por otro lado, el comensal se acercaría a la elaboración gastronómica que le proponen desde su propia realidad del mundo. En la fusión del horizonte propuesto con el horizonte subjetivo del comensal se produciría este fenómeno que el comensal vive como una apelación a su intelecto y que genera en él sensaciones de sorpresa, alegría, sarcasmo o juego, entre muchas otras posibilidades. El cocinero de vanguardia, pues, se sirve de su interpretación del mundo para lanzar al comensal interpelaciones a su intelecto y sensibilidad, interpelaciones que a veces pueden llegar a ser transgresoras o incluso sarcásticas, pero que, de todos modos, nunca dejarán indiferente a quien se sienta a su mesa.

Es por todo ello que no debe sonar extraño la propuesta de alguno de estos cocineros en relación a los espacios dedicados a la experimentación sensorial y intelectual, tal y como viene presentada por la cocina de vanguardia. En opinión de Adúriz, chef de Mugaritz, tales establecimientos deberían de ser dejados de llamar *restaurantes* para ser denominados: lugares de sensaciones, espacios para la sensibilidad o, sencillamente, *sensoriums*. El visitante de esos lugares, desde el primer paso que le permita cruzar el portal, debe de prepararse para un viaje que dejará atrás los convencionalismos culinarios y que le conducirá no sólo al placer, sino también a nuevos niveles de conocimiento, no sólo de uno mismo, sino del mundo que le rodea.