

¿Es Ferran Adrià un genio del Arte del siglo XXI?

Mauricio Márquez

Índice

1. El déficit de genialidad en los circuitos del mundo del Arte
2. El mundo del Arte más allá de las especificidades y las especializaciones
- 3 La vanguardia simulada del Arte en el siglo XXI
4. La fetichización de lo exclusivo
5. La pretensión ontológica del Arte como experiencia superior

Enlaces

Bibliografía

Abstract

La invitación a la Documenta 12 de Kassel en 2007 legitima y certifica la entrada de El Bulli al mundo del Arte. ¿Por qué necesita el mundo del Arte a Ferran Adrià y El Bulli? Primero, para satisfacer la demanda de genios artísticos en una época de déficit. En un momento histórico en que cualquiera está en capacidad de hacer arte y se hace arte más que nunca, el mundo del Arte necesita artistas que puedan ser elevados a la categoría de genio para seguir legitimando la separación entre Arte y cultura: esa es la función básica de la institución Arte y continua siéndolo ahora en el dispositivo del Arte. En el siglo XXI el mundo del Arte se acostumbra a buscar el Arte por fuera de sus propios dominios: por fuera de los medios tradicionales del Arte, por fuera del ámbito de producción de los artistas profesionales y por fuera de los límites del mercado del Arte. Para mantener su autonomía en una época en que el Arte desaparece como actividad específica el mundo del Arte se adapta a funcionar sin especificidades ni especializaciones. De este modo, no valdría la pena hablar más de *prácticas artísticas*, porque ahora cualquier práctica puede ser convertida en Arte. En segundo lugar, El Bulli ofrece la vanguardia en plena era posthistórica. La cocina de El Bulli anticipa la voluntad de experimentación al momento de cocinar por parte de la gente común en la vida cotidiana. Pero a diferencia de los movimientos de vanguardia del siglo XX, la cocina de El Bulli no se anticipa a los tiempos por venir gracias a una voluntad de lucha por la transformación de la realidad social, sino gracias al impacto innovador de su técnica y su estilo. La revolución de El Bulli es estrictamente formal. Por eso su vanguardia constituye una simulación de vanguardia, una vanguardia simulada por medio de la cual no se ayuda a disolver la separación entre Arte y vida, sino que se ayuda a reforzar su distanciamiento. En tercer lugar, El Bulli encarna el valor máspreciado del mundo del Arte: la exclusividad. El máximo poder que El Bulli tiene por ofrecer es su valor simbólico: la exclusividad de la experiencia. Las experiencias exclusivas ayudan a seguir manteniendo el estatus del Arte como una experiencia superior de la cultura. La forma en que el mercado capitaliza al máximo la labor de El Bulli es a través de la publicidad,

concentrada mayormente en la imagen de Ferran Adrià como una marca exclusiva. Al momento de decidir qué puede y qué no puede entrar dentro de los circuitos oficiales del Arte el grado de rentabilidad de los candidatos resulta decisivo. Ya no existen condiciones necesarias para el Arte; sólo existen condiciones suficientes para transfigurar un objeto en obra de Arte. Al no haber razones necesarias para que algo sea Arte el criterio que se impone, entonces, es el que dicta la racionalidad económica.

Keywords

Ferran Adrià, El Bulli, genio artístico, cocina de vanguardia, mundo del Arte, estéticas de lo cotidiano, transfiguración del lugar común, experiencia estética, estetización generalizada, simulacro, sociedad de consumo, distinción social, gusto, Arthur Danto, Jean Baudrillard.

1. El déficit de genialidad en los circuitos del mundo del Arte

Todo comienza con un gazpacho. Un plato popular infiltrado en la Alta cocina presentado con la guarnición emplataada y luego la sopa servida frente al cliente. La versión del *Gazpacho de Bogavante* de 1989 abrió el camino. Los *Salmonetes Gaudí*, inspirados en las baldosas-mosaico del arquitecto catalán, ya habían develado su pasión por el gran Arte. Pero la experimentación de sensaciones a través de creaciones originales e innovadoras estaría por realizarse a plenitud con su *Menestra de verduras en texturas* de 1994, y luego con el primer plato que despierta el deseo de comer aire, su *Espuma de judías blancas con erizos*. Con su *Pollo al curry* de 1995 se terminan de dislocar los códigos establecidos, enseñando cómo deconstruir un plato fuerte bajo forma de polvos y líquidos que sólo reconstruyen su sabor una vez se encuentran en la boca. De allí en adelante, la creatividad no ha dejado de desbordarse, desde el *Sorbete de roquefort con gelatina caliente de manzana al limón* de 1998 hasta su *Deshielo* de 2005, la cocina de El Bulli a través de las creaciones de Ferran Adrià nunca cesó de producir lo bello y lo sublime a través de creaciones culinarias más plásticas que la mayoría de obras de Arte

contemporáneo. Entonces, llega el 2006, en el cual Ferran Adrià es invitado a participar en la Documenta 12 de Kassel que estaría por celebrarse un año más tarde. En ese momento el arte culinario de El Bulli cruza un umbral insospechado: la invitación a Kassel legitima y certifica su entrada al mundo del Arte.

Finalmente, tras años de alusiones, comparaciones y relacionamientos con el mundo del Arte, la cocina experimental del Bulli es considerada oficialmente como Arte. ¿Cómo adquiere el estatus de Arte una labor culinaria? Con el aval y el reconocimiento de una institución del mundo del Arte, sobre todo, con una tan prestigiosa como la Documenta de Kassel, la exhibición de Arte más exclusiva del planeta, celebrada durante cuatro meses una vez cada cinco años. Durante el tiempo que dura la exhibición el Bulli se traslada a uno de los pabellones de Documenta, y desde allí se ofrece su experiencia diariamente a unos pocos, escogidos selectivamente por el evento. La polémica generada por la participación de un chef de cocina en la Documenta 12 termina por eclipsar el evento: la discusión acerca de si merece o no ser parte de la exhibición se vuelve más relevante que las obras presentadas por el resto de artistas. Sin duda alguna, la participación del chef catalán constituye el acontecimiento de este encuentro, robándole el show hasta a los 1001 ciudadanos chinos que el artista Ai Weiwei trajo consigo para habitar los espacios de Kassel, y a los cientos de pinturas, esculturas, performances e instalaciones presentadas en aquél verano. A partir del 2007 la cocina de El Bulli y más específicamente la labor de Ferran Adrià, quien fue el directamente invitado, no sólo pertenecen al mundo de la gastronomía sino también al mundo del Arte. No importa que decenas de críticos de Arte y de artistas hayan protestado o hayan sentido su desacuerdo con respecto a esa valoración; el sólo hecho de que se abra la discusión acerca de si su cocina es o no es Arte ayuda a legitimar su entrada al mundo del Arte. En realidad ya no hay marcha atrás: el arte de la cocina de Ferran Adrià se convirtió en gran Arte. La gran pregunta que queda por hacer es: ¿por qué necesita el mundo del Arte a El Bulli y a Ferran Adrià?

Es claro que Ferran Adrià no necesita al mundo del Arte. Pero al revés tal vez no pueda decirse lo mismo. El mundo del Arte necesitaba con urgencia de un personaje como Ferran Adrià comenzando el siglo XXI. Desde las últimas décadas del siglo XX el mundo del Arte ha entrado en déficit de talentos indiscutidos, ese tipo de talento a partir del cual se puede edificar el mito de genio artístico. Concretamente, el mundo del Arte está necesitado de genios; y la figura de Adrià, gracias al talento indiscutido de su trabajo, puede explotarse como genio artístico de una manera privilegiada. El mundo del Arte no lograría sobrevivir en el nuevo milenio sin sus grandes glorias del pasado, sin los grandes maestros, sin los grandes genios cuya historia comienza a rastrearse desde el Renacimiento y se extiende hasta las últimas fronteras del Arte moderno. Pero aspirar a seguir manteniendo la misma credibilidad que antes depende de encontrar artistas del siglo XXI que puedan ser elevados a la categoría de genios, una tarea que se hace cada vez más difícil de llevar a cabo. Picasso, Kandisky, Dalí, Pollock, Warhol, la Historia del Arte iba a toda marcha en el siglo XX hasta la década de 1960, pero desde entonces, ha resultado casi imposible continuar con la lista de grandes genios artísticos. Ni Jeff Koons ni Damien Hirst ni ningún otro artista con ventas millonarias en el nuevo milenio ha podido cruzar el umbral de gloria del genio indiscutido, a pesar de todo el esfuerzo del mercado del Arte por inflar su prestigio a través de cifras llenas de ceros. Si hay algún artista que se ha llegado a considerar genial por parte de muchos tipos de públicos heterogéneos al mismo tiempo ha sido Banksy. Pero su anonimato, más su incapacidad para integrarse del todo al mundo del Arte dejan ver que el acontecimiento de Banksy rompe con la continuidad clásica de los genios artísticos y parece abrirle paso a otro tipo de historias. Ante la crisis del Arte contemporáneo, ante su déficit de genios, el mundo del Arte necesita un genio que venga a legitimar el desgastado mega relato del Arte. Cuando ya no se encuentran genios en las actividades tradicionales del Arte, ¿qué le queda por hacer al mundo del Arte?

En una época en la que el mundo del Arte se caracteriza por buscar el Arte por fuera de sus propios dominios, hasta los nuevos genios del Arte provienen de otros ámbitos profesionales y sociales. Es lo que ocurre con Philippe Starck comenzando la década del 2000, proveniente del cercano

mundo del diseño. Pero el Arte cada vez más se captura desde ámbitos alejados. Hoy el Arte se halla por fuera de todo lo que alguna vez ayudó a definir y separar el Arte del resto de las experiencias de la vida social: por fuera de los medios tradicionales del Arte, por fuera del ámbito de producción de los artistas profesionales y por fuera de los límites del mercado del Arte. En el momento en el que el mundo del Arte ya se ha vuelto lo suficientemente flexible aparece la figura de Ferran Adrià, y así se logra instituir de nuevo un genio artístico lo suficientemente poderoso para capitalizarse a máximo nivel. Por supuesto, El Bulli no puede reducirse a Ferran Adrià; igual que cualquier gran artista del Renacimiento, detrás de toda firma personal, detrás de todo gran nombre hay muchas manos trabajando; Miguel Ángel tenía su estudio, Ferran Adrià su equipo de trabajo. Pero los genios siempre tienen que ser autores, sujetos. Adrià ya había sido calificado genio de la cocina una década atrás, pero la Documenta de Kassel del 2007 lo certifica como un genio artístico, y desde entonces, el alcance de su juego es doble: no sólo engrasa la maquinaria del mundo de la gastronomía; ahora también ayuda a aceitar la maquinaria del mundo del Arte. Realmente no importa que él mismo niegue que su labor sea Arte, ni que tampoco se reconozca a sí mismo como un artista. El mundo del Arte ya lo ha integrado dentro de sus circuitos, dentro de sus exposiciones, dentro de sus eventos, dentro de sus publicaciones, dentro de sus debates críticos, e incluso dentro de sus programas académicos. Así el mismo Adrià no lo quisiera, lo que hace en el Bulli seguiría siendo usado por el mundo del Arte para legitimar el relato del Arte en nuestra época. Desde sus orígenes el relato del Arte ha dependido de la figura del genio. Así es formulado explícitamente por Kant cuando en la *Crítica del juicio* postula que *el arte bello es arte del genio*. Para Kant artista es el genio, y el arte mismo es cuestión de genios. Desde comienzos del siglo XIX hasta nuestros días la teoría kantiana ha sido reformada y reformulada un millón de veces, pero nunca ha sido abandonada del todo por parte de los agentes del mundo del Arte. Se han desplegado otros tipos de pensamiento, más acordes con la actualidad del siglo XXI, pero el mundo del Arte es incapaz de dejar a Kant. No puede hacerlo. Se caería el relato entero. Kant es el fundamento conceptual del mundo del Arte, el pensamiento a partir del cual se fundamenta la

formalización de las fuerzas del arte en una institución social llamada Arte, una esfera autónoma separada del resto de instancias de la vida social. El mundo del Arte es kantiano por naturaleza; y por consiguiente, es dependiente de la figura del genio para justificar su perspectiva. ¿Cómo se justifica mantener una separación entre Arte y vida cotidiana? ¿Cómo se justifica mantener una separación social entre artistas y no-artistas? Desde el siglo XVIII hasta el siglo XXI se ha podido justificar de la misma manera: demostrando que lo que hacen los artistas no lo pueden hacer las personas comunes. Probando que lo que hace el artista es genial: excepcional y extraordinario.

El Bulli ha dado vida en su cocina a creaciones tan geniales como las *Aceitunas verdes esféricas*, unas aceitunas perfectamente redondas, sin hueso, completamente llenas, como si hubieran sido genéticamente diseñadas. Aplicando una vez más su técnica de la esferificación, a partir de la cual ya había creado antes un *Caviar de melón*, la cocina de El Bulli logra crear unas esferas gelatinosas rellenas de líquido que se deshace en la boca, en este caso aceituna verde, que se hace líquida primero antes de volver a tomar forma de nuevo como aceitunas imposibles. No sólo es todo el ingenio detrás de la técnica que permite reinventar la naturaleza: es el golpe genial del gesto de hacer esferas para morder justo con algo tan peligrosamente tentador en la vida diaria como una aceituna, un pequeño bocado de sabor concentrado con el que usualmente hace falta tener mucho cuidado mordiendo si no se quiere terminar perdiendo un diente. Lo que el Bulli produce es increíblemente excepcional: rompe absolutamente con las experiencias de la vida diaria. Lo que el Bulli crea es absolutamente extraordinario. La cocina de El Bulli cumple con la condición más decisiva para llegar a ser justificada como Arte: consiste en un tipo de creación que no podría haber sido efectuada en cualquier cocina, por cualquier persona. Y no sólo es una cuestión de técnica. No se trata sólo de la ciencia sino, tal como demanda Kant, del gesto que se genera a partir de una *capacidad espiritual innata*. Precisamente, Kant define el genio como esa *capacidad espiritual innata mediante la cual la naturaleza le da la regla al Arte*. Golpes geniales como los del Bulli serían consecuencia de un genio, de un sujeto llamado Ferran Adrià, un genio que no sólo daría la regla en el mundo de la gastronomía, sino también en el mundo del Arte. La cocina de Ferran Adrià

no es una experiencia de la vida cotidiana, pero no es sólo la experiencia de la alta cocina tampoco. Se trata de una experiencia inédita, única quizás. Y como tal ha sido capitalizada por el mundo del Arte. Como un tipo de experiencia estética del siglo XXI, como una obra de Arte, como la creación de un genio artístico. No se trata de una anécdota particular por efecto de una decisión personal simplemente. Si no hubiera sido el director artístico Roger-Martin Buegel, el directo responsable de su invitación a la Documenta 12, hubiera sido cualquier otro funcionario del mundo del Arte. La entrada de la cocina de El Bulli a los circuitos oficiales del Arte era una necesidad sistémica, un hecho que tarde o temprano iba a terminar haciéndose realidad.

2. El mundo del Arte más allá de las especificidades y las especializaciones

La capacidad de extraer Arte por fuera de sus dominios muestra cómo el mundo del Arte se adapta astutamente al actual estado de cosas de las sociedades globalizadas, definido por un macro proceso de estetización generalizada en el que cada día se diluye más el relato del Arte al que las sociedades modernas del siglo XIX y el siglo XX se acostumbraron. La estetización de la vida cotidiana no sólo consiste en que todas las instancias de la vida social tienden a explotar sus dimensiones estéticas. También consiste, de manera irreversible, en que el arte desaparece como actividad específica. En un momento histórico en el que cualquiera está en la capacidad de hacer arte, y de hecho, en el que se hace arte en proporciones gigantescas por todas partes del planeta, como nunca antes, el mundo del Arte necesita más que nunca de nuevos genios, de artistas que puedan ser elevados hasta la categoría de genio. Artistas no sólo geniales de vez en cuando, sino artistas que puedan ser objetivados establemente como genios, artistas genios que se puedan distinguir clara e indiscutiblemente de los montones de gente común que hacen arte y de los montones de artistas que aparecen por todas partes. Para seguir manteniendo la distancia entre el Arte y la vida cotidiana en una

época en la que la gente ha aprendido a hacer brotar lo extraordinario a partir de las experiencias más ordinarias, el mundo del Arte busca justamente el Arte en actividades que no cualquiera puede hacer. Cuando el arte vuelve a generarse, igual que lo hacía antes en las sociedades premodernas, a partir de cualquier actividad social, entonces el Arte se ve obligado a recurrir de nuevo a las experiencias generadas a partir de actividades que prácticamente nadie más pueda realizar, a excepción del artista genio ya reconocido. Frente a la popularización de la producción artística el sistema del Arte contraataca con el virtuosismo en la cocina de El Bulli, complementada con la sofisticación de sus tecnologías. Un virtuosismo que se esgrime por parte de un grupo de individuos que se desenvuelven por fuera de los dominios del mundo del Arte por medio de una práctica que nunca ha sido específica del Arte ni del mundo del Arte. La separación entre Arte y vida que justifica la existencia de la institución y el mega relato del Arte se intenta administrar a partir de la formación del mundo del Arte como campo autónomo en la sociedad. Precisamente, para poder seguir siendo autónomo en el siglo XXI, en tiempos en que el Arte desaparece como actividad específica, el mundo del Arte se ve obligado a dejar de funcionar a partir de especificidades y de especializaciones.

El catálogo general de El Bulli es una de las galerías de Arte más impresionantes que se pueden encontrar en la World Wide Web. Y no son pinturas, ni obras literarias, ni composiciones musicales, ni películas, ni siquiera son videos o instalaciones. Se trata de recetas de cocina. Algo ha pasado en el mundo del Arte cuando la galería virtual más descrestante está hecha a base de composiciones culinarias, de creaciones hechas en la cocina. Las imágenes del catálogo no son el registro de lienzos sino de platos, no hay óleos ni esculturas sino cócteles y snacks, tapas y postres. Son platos, pero por supuesto no son platos cualesquiera, hay *morphings*, *petit-fours*, (*pequeñas locuras*), *avant postres*, y por cierto, a través de estas formas hay montajes, collages e incluso animaciones y hasta performances documentados en sus presentaciones. El registro y la documentación de cada creación de Adrià con El Bulli es indispensable para la transfiguración de la receta en obra, para convertirla en objeto. Para volverla una imagen manipulable puesta al acceso de las multitudes que de otro modo nunca llegarán a experimentar los platos.

Imagen tras imagen, chorros de colores, de formas, de texturas, de ideas, de diseños, de composiciones, de experimentaciones, derroches de creatividad, receta tras receta, creación tras creación, obra tras obra, el registro de décadas de trabajo de El Bulli resulta imponente, abrumador, casi alucinante. Parecen obras de Arte para el navegante cualquiera que explora el catálogo, siempre a punto de perderse entre tantas creaciones consecutivas. No sólo lucen, son tituladas y presentadas como obras de Arte; oficialmente constituyen obras de Arte, desde que el arte culinario de El Bulli entra a los circuitos del mundo del Arte y se considera institucionalmente a Ferran Adrià como artista. Ahora para ser artista y para hacer obras de Arte no hace falta desempeñarse en las actividades tradicionales del mundo del Arte. El mundo del Arte está en capacidad de convertir en Arte lo que considere que deba serlo, sin importar cuál sea su naturaleza. Cualquier cosa, cualquier práctica, cualquier disciplina, cualquier ámbito, cualquier mundo sirve como cantera hoy para extraer Arte. El mundo del Arte ya no se plantea límites, ya no se plantea fronteras. Según Arthur Danto, en el Arte contemporáneo hoy, *“en un sentido calificado, todo es posible”*. El mundo del Arte ejerce en el siglo XXI el poder, en las propias palabras de Danto, de transfigurar el lugar común en obra de Arte, sin importar de qué se trate. Cualquier cosa puede convertirse en Arte; *“no hay imperativos a priori sobre el aspecto de las obras de arte, sino que pueden parecer cualquier cosa”*. Lo único que resulta imperativo es que haya una institución de por medio que legitime esa trasfiguración, que califique ese sentido. De este modo, ya no valdría la pena hablar más de prácticas artísticas, como las Bellas Artes de la temprana modernidad o los Nuevos Medios de la modernidad tardía de la década de 1960, porque ahora cualquier práctica puede convertirse en Arte. La cocina no es un nuevo medio artístico, como el video, la instalación o el performance. Es una práctica que pertenece a otros mundos fuera de los del Arte, y que aun así, ha terminado integrada de modo oficial al mundo del Arte a través del caso puntual y particular de El Bulli.

De la misma manera que el gran Arte deja de ser cuestión de prácticas especializadas y específicas del mundo del Arte, la labor de El Bulli tampoco encaja propiamente con ninguna categoría específica del mundo de la gastronomía ni con ningún tipo de especialización culinaria. Lo que hace El

Bulli no es exactamente Alta cocina. Es algo más. Ni siquiera podría encasillarse bajo el rótulo de gastronomía molecular acuñado por Nicholas Kurti y Hervé This en la década de 1990, aunque cumple su principio básico de explorar los procesos físicos y químicos a través de la transformación de los ingredientes; de hecho, pocas creaciones culinarias tan moleculares como las de El Bulli se han conocido hasta el momento, después de venir trabajando desde el año de 1994 las espumas como uno de los aspectos centrales de sus recetas. El arte de graduar la densidad de una espuma, de acertar con la formulación adecuada, de calcular su tiempo de reposo, de definirla espesa como un mousse, fluida como una crema o líquida como una sopa, la variación molecular propiciada y la alteración de las sensaciones en potencia, es una de las artes que con mayor destreza El Bulli ha desplegado durante años, primero con texturas como las de la espuma de afeitar y luego con texturas como las de las pompas de jabón en preparaciones que juegan con las fronteras entre lo material y lo inmaterial en la boca, en lo que el propio Adrià alguna vez llamó la experiencia de *“comer aire”*. De igual modo, tampoco podría reducirse lo que hace El Bulli a la categoría de cocina deconstructivista, porque esa es apenas una de las tantas operaciones que se llevan a cabo en sus recetas. Como explica Jacques Derridá, antes de poder convertirse en una técnica o un método usado intencionalmente por un sujeto, la deconstrucción ha constituido un acontecimiento que *ya ha tenido lugar*. Muchos platos se habían deconstruido antes de la tortilla de patata deconstruida de Marc Singlá, pero finalmente la tortilla de El Bulli se termina por llevar el crédito sin quererlo, debido al eclipsamiento de Adrià sobre casi todos los demás cocineros que también están generando creaciones continuamente. Deconstruir, dice el propio Derridá, *“parece significar ante todo: desestructurar o descomponer, incluso dislocar las estructuras que sostienen la arquitectura conceptual de un determinado sistema o una secuencia histórica”*, y así la cocina de El Bulli ha llegado a dislocar no sólo las estructuras fundamentales de la gastronomía sino incluso hasta las nociones de la experiencia de comer en la gente común con recetas de platos tradicionales deconstruidos, aislando los diversos ingredientes de un plato para sólo ser luego reconstruidos hasta llegar al paladar y a la boca, como el foie-gras servido en polvo, frío, que sólo encuentra

su sabor al mezclarse con un caldo caliente que viene aparte. Sin embargo, El Bulli deconstruye tanto la cocina como la disemina; siguiendo la conceptualización complementaria de Derridá, la *diseminación* es la positividad generada simultáneamente a lo que se deconstruye, la apertura a través de la cual se distribuye la multiplicidad que rompe con las oposiciones binarias obsoletas, como la de Alta cocina y cocina experimental o cocina natural y cocina tecnológica, en el campo de la gastronomía. En suma, El Bulli moleculariza, deconstruye y disemina las recetas culinarias, a la vez que el mundo del Arte continúa su natural proceso de molecularización de los materiales usados por los artistas, la deconstrucción de los valores del Arte y la diseminación de las prácticas artísticas.

Si algo distingue la cocina de El Bulli con respecto a las demás cocinas es esa explícita voluntad de *hacer pensar* a quien experimenta sus creaciones, esa pretensión de hacer parte a la razón de la fiesta sensorial en que consiste, por naturaleza, la experiencia de comer. Así se formula en la *Síntesis de la cocina de El Bulli*, su declaración de principios oficial: "*La información que da un plato se disfruta a través de los sentidos; también se disfruta y racionaliza con la reflexión*". El Bulli es más que la respuesta catalana o española a la Nouvelle cuisine francesa de la década de 1990. Es cocina salida de los límites de la cocina. Es un intento de experimentación a través de la gastronomía que constituye una singularidad única. Por un lado, el uso inédito de tecnologías mediante las cuales se ha implementado inusuales procesos de transformación de la materia. Por el otro, la conceptualización de dichos procesos a través de la cual se trata de llevar al pensamiento las sensaciones. Esta mezcla entre aproximación científica y pretensión filosófica es lo que ha conducido a El Bulli a plantear que "*La búsqueda técnico-conceptual es el vértice de la pirámide creativa*". Convertir la comida en información, extraer de las recetas conceptos, hacer de la cocina un campo de experimentación científica: El Bulli no es otra forma de Alta cocina sino un intento de explorar el conocimiento a través de creaciones culinarias. Así se entiende que en el año 2008 el Materials Research Science and Engineering Center de la Universidad de Harvard haya invitado a Ferran Adrià a dictar la charla *Cooking and science: a conversation on creativity*, a partir de la cual se inaugura un acuerdo de cooperación entre El

Bulli y Harvard que en el 2010 desemboca en el curso *Science and Cooking: From Haute Cuisine to the Science of Soft Matter*, un diálogo entre cocina y ciencia en el que se usa la preparación de la comida para explicar los principios de la física aplicada y la ingeniería concernientes a materias blandas y suspensiones. El vínculo académico de la cocina de El Bulli con la ciencia, igualmente, ha llegado también a los programas de filosofía al abrirse en el año 2011 un curso de Estética en el Máster *Gramáticas de Arte contemporáneo* de la Universidad Autónoma de Barcelona titulado *Feeding Thought*.

Comida para pensar, pensar sobre el comer es precisamente el título del libro a cargo de Richard Hamilton y Vicente Todolí, la obra que intenta reflexionar acerca de “*el universo creativo de Ferran Adrià*” y sus relaciones con el mundo del Arte. En él se incluye un texto de Roger M. Buergel, director de la Documenta 12 y Ruth Noack, comisaria del evento, en el cual se exponen las razones con las que se trata de explicar por qué fue pertinente la invitación de Adrià a Kassel. Según ellos, la principal razón de la invitación radica en que Ferran Adrià “*ha conseguido crear su propio lenguaje, que se ha convertido en algo muy influyente en la escena internacional*”. Eso es exactamente lo que afirma el primer punto de la *Síntesis de la cocina de El Bulli*: “*La cocina es un lenguaje mediante el cual se puede expresar armonía, creatividad, felicidad, belleza, poesía, complejidad, magia, humor, provocación, cultura*”. La declaración de Buergel y Noack desde sus cargos como agentes de la Documenta de Kassel, y por lo tanto del mundo del Arte, resulta más que dicente acerca de la actualidad del Arte en el siglo XXI. Lo llamativo no se encuentra en que usen la metáfora del “lenguaje” para referirse a la creatividad de El Bulli; después de todo, ese es el lugar más común del Arte en tiempos de globalización y de economía informacional: pretender comunicar a través de la creación de un lenguaje propio, privilegiando la creación de sentido por encima de la producción de sensaciones. Pocas cosas hay tan *chic* para un artista o una obra de Arte que decir que lo que hacen constituye un “nuevo lenguaje” en nuestro tiempo, en plena era de lo que Jean Baudrillard llama “*el éxtasis de la comunicación*”.

En realidad, El Bulli no ha creado un lenguaje; más bien ha hecho justo todo lo contrario. Cada lenguaje implica la circulación social de unos ciertos códigos, y justamente, lo que hace El Bulli es romper los códigos reconocidos de los lenguajes de la cocina y de la Alta Cocina. No es ningún lenguaje lo que El Bulli hace por más que ellos lo pretendan; o tendría que ser el lenguaje de un *uno para hablar consigo mismo*, porque ¡ninguna otra cocina habla el lenguaje de El Bulli!; eso es lo que los hace únicos en el mundo de la gastronomía, al igual que no están comunicando códigos sino despertando sensaciones en sus invitados. Una vez más se confunde lenguaje con estilo, debido al estilo incomparable de El Bulli, un estilo de darle vida a creaciones a través de la cocina hasta ahora desconocido, y difícilmente repetible. Un estilo, tal como lo enseñan Deleuze y Guattari, es la puesta en variación continua de los códigos de un lenguaje *“en una operación que quizá hará surgir nuevas distinciones, pero que no conserva ninguna como definitiva, como tampoco se da ninguna de antemano”*; justo lo que hace El Bulli: poner a variar los ingredientes, las mezclas, las presentaciones, etc. Pero da igual: el uso ligero del concepto de lenguaje para hablar de Arte contemporáneo es lo de menos hoy. Lo más llamativo de las palabras del director de la Documenta 12 es lo que complementa su frase, cuando afirma que Ferran Adrià *“se ha convertido en algo muy influyente en la escena internacional”*. Adrià ha desbordado su “escena”, y ha influido de tal manera en “otra escena”, la del Arte, que ha terminado por entrar en ella. El término “escena” parece tan trillado y reduccionista como el de “lenguaje”. Basta ver la fotografía oficial del evento en la que se agrupan los artistas de la Documenta 12, con Adrià en primera fila, para intuir que allí no se estuvo tejiendo ninguna escena, porque el Arte ya no tiene escenas específicas, sino escenarios diversificados.

3. La vanguardia simulada del Arte en el siglo XXI

Lo que hace El Bulli parece un acontecimiento inclasificable, y a pesar de todo, el mismo Ferran Adrià ha llamado a su trabajo *cocina de vanguardia*;

según él, aparte de la suya, no hay más que otras tres o cuatro cocinas de vanguardia en el planeta. Justo cuando el mundo del Arte parecía haber decretado el fin de las vanguardias artísticas aparece un nuevo vanguardismo que reterritorializa los valores tradicionales del Arte. Aparte del genio, Ferran Adrià viene a ofrecerle al mundo del Arte la vanguardia en plena era posthistórica. ¿Es vanguardia lo que hace El Bulli? ¿Es un artista vanguardista Ferran Adrià? El presente perpetuo en el que viven las sociedades contemporáneas, tal como lo hace ver Fredric Jameson, dificulta la construcción de horizontes de futuro. Por eso es tan difícil encontrar artistas o colectivos que voluntariamente se declaren a sí mismos como vanguardistas; en esa medida Adrià constituye una excepción que el mundo del Arte no podía darse el lujo de dejar de capitalizar. Como ayuda a dejar claro Jürgen Habermas, la vanguardia rompe con la tradición a la vez que anticipa un futuro. La potencia de anticipación para los tiempos por venir que puede llegar a encontrarse en la cocina de El Bulli tendría que ser rastreada a partir de la posible influencia de su poder de experimentación sobre los materiales de la vida cotidiana. Pero a diferencia de los movimientos de vanguardia del siglo XX la cocina de El Bulli no se anticipa a los tiempos por venir gracias a una voluntad de lucha de transformación de la realidad social, sino gracias al impacto innovador de sus técnicas, sus estilos y sus métodos; es decir, la anticipación en potencia de El Bulli es puramente formal, está vaciada de las fuerzas que llenaban el espíritu de las vanguardias. Aparte de las fuerzas de experimentación el Bulli no parece compartir más fuerzas con los revolucionarios movimientos de vanguardia. La revolución de El Bulli es formal, pero afectivamente es inexistente. El Bulli no lucha por revolucionar la vida cotidiana ni por transformar la sociedad. La cocina de vanguardia intenta romper la tradición sin luchar por otros modos de vida. Por eso la vanguardia de El Bulli constituye una simulación de la vanguardia, una vanguardia simulada.

Jean Baudrillard habla de los simulacros como artificios desreferencializados, imágenes que juegan libremente con un referente sin llegar estrictamente a representarlo. *“El espacio de la simulación es el de la confusión de lo real y del modelo, ya no hay distancia crítica y especulativa de*

lo real a lo racional. No hay ni siquiera exactamente proyección de modelos en lo real, sino la transfiguración en el mismo lugar, aquí y ahora, de lo real en modelo. Corto circuito fantástico: lo real es hiperrealizado. Ni realizado ni idealizado: hiperrealizado. Lo hiperreal es la abolición de lo real no por destrucción violenta, sino por asunción, elevación a la potencia del modelo”, tal como plantea Baudrillard en *Cultura y simulacro*. Esto es lo que sucede con la voluntad de vanguardia de El Bulli: no es que la cocina de vanguardia no sea real, sino que su realidad es simulada. El Bulli usa la referencia de la vanguardia para caracterizar su propio trabajo sin realmente llegar a representarla. Aprovecha una fuerza en la que coinciden, su voluntad de experimentación y de ruptura con las tradiciones, para identificarse con ella, frívolamente, sin la más mínima crítica. A conveniencia renuncia a otros valores que constituyen y que definen el espíritu de vanguardia al abstenerse de promover cualquier tipo de lucha política que confronte directamente el sistema de vida, tal como las vanguardias lo hicieron. El Bulli toma toda la gloria del referente *vanguardia*, y luego se libra de toda la carga política que pueda resultar incómoda, para vender su creatividad y su experimentación desbordada sin tener que pasar por algún tipo de crítica de la realidad social. Por el contrario, siguiendo a Peter Bürger, lo que hace distinta a las vanguardias de cualquier otra expresión de Arte moderno es su explícita voluntad de luchar por transformaciones sociales, y concretamente, de disolver las fronteras entre Arte y vida cotidiana. Las vanguardias artísticas, todos esos movimientos llenos de genios fascinantes y obras revolucionarias, confrontaron cada una a su manera el sistema de vida capitalista. El Arte de las vanguardias era originalmente una respuesta a la mercantilización del Arte. Pero en las vanguardias simuladas ya no hay tal tipo de incompatibilidad con la mercancía. El Bulli al mismo tiempo puede transgredir las experiencias habituales del comer, puede pretender “*violar el paladar*” como el Adrià más “*incendiario*” llegaría a decir, y estar vendiendo un servicio de lujo en el mercado; los simulacros de vanguardia en el siglo XXI hacen convivir las contradicciones, como deja ver Jameson, *sin ironía y sin crítica*, más bien de manera *frívola y distraída*, pero también un poco más *cínica*. La transgresión de El Bulli es puramente formal, como la del Arte moderno no vanguardista, porque en lugar

de transgredir los valores del sistema de vida lo que hace es, justamente, consolidarlos. Esa es la gran utilidad de los simulacros de vanguardia: logran, efectivamente, mantener la capacidad de asombro con sus gestos transgresores, pero sin ninguna posibilidad de peligro real para el Sistema.

La vanguardia simulada en el siglo XXI rompe las tradiciones mientras al mismo tiempo promueve la separación entre Arte y vida. Eso es exactamente lo que se simula: una integración entre la vida cotidiana y el Arte, pero más allá, en una realidad mucho más palpable, se ayuda a que ambas permanezcan como cosas separadas. Esta deconstrucción de oposiciones binarias, como la de Arte y vida, no se efectúa en tanto diseminación de la creatividad, ni como una fuga al logocentrismo del sistema de vida, sino como una diseminación de las prácticas artísticas en función de la expansión del mundo del Arte. Es decir, la vanguardia simulada no ayuda a disolver la separación entre Arte y vida sino que ayuda a reforzar su distanciamiento. Las paradojas de los simulacros: siempre plasman un nuevo proceso de integración de las líneas de fuga como reterritorializaciones del Sistema. La vanguardia artística se reterritorializa en pleno siglo XXI con la vanguardia simulada de la cocina vanguardista, en una compleja mezcla de valores modernos y posmodernos al mismo tiempo. La cocina de El Bulli es un ejemplo claro del gran Arte del siglo XXI en tanto plasma la mezcla de fuerzas de la modernidad y la posmodernidad que componen el aire de los tiempos de la globalización. Por un lado, cumple de manera impecable, de manera casi ideal con los dos requisitos básicos del Arte moderno: la originalidad y la innovación. Habrá muchos tipos de leche conocidos, pero *Leche eléctrica* sólo hay en el mundo de El Bulli. Lo que hace El Bulli es más original y más innovador que casi la totalidad del Arte contemporáneo que corre por los circuitos oficiales del Sistema. Es un sueño hecho realidad para todos los amantes del Arte clásico: las recetas de El Bulli son tan originales y tan innovadoras que casi sin discusión son elevadas a la categorías, no sólo de obras de Arte, sino de obras maestras. Las discusiones en torno a Ferran Adrià y El Bulli provienen de los propios artistas y de otros agentes del mundo del Arte que ven cómo su sector es invadido día a día por gente que proviene de otros ámbitos y de otras disciplinas, pero su originalidad y su innovación casi ni se discute. Es ese alto grado de consenso, ayudado a

construir por los grandes medios de comunicación, el que hace de El Bulli un acontecimiento con tanta potencia de capitalización. Por eso más de una vez se ha hablado de Ferran Adrià como el Picasso del siglo XXI. Lo más conveniente para el mundo del Arte son los grandes genios y las obras maestras, a la manera del Arte moderno; después de todo, el Arte moderno constituye la continuación del clasicismo: el Arte del genio y de las obras maestras. La cocina de El Bulli es uno de los ejemplos más vivos de Arte moderno en tiempos de globalización y, sin embargo, plasma fidedignamente a la vez algunos de los valores de la posmodernidad que coexiste entre nosotros. Puede que la cocina de El Bulli sea vanguardista en lo arriesgada de su ruptura con la tradición culinaria, o que sea moderna por lo original de sus propuestas y por lo innovador de sus recetas; pero, ante todo, sigue siendo cocina. Ante todo, se sigue tratando del acto de cocinar, un acto que proviene de la vida cotidiana, es decir, de las artes de la vida diaria. Su asociación con lo cotidiano le proporciona a la cocina de El Bulli un poderoso vínculo con las fuerzas posmodernas que alimentan la hipermodernidad del sistema de vida global. Las obras de El Bulli son creaciones que se deshacen en la boca, obras de Arte efímeras, al más puro estilo del Arte posmoderno: el Arte vinculado con experiencias de la vida ordinaria. La conjunción entre lo moderno y lo posmoderno define el estado actual de hipermodernidad de la globalización.

La única forma que encuentra el mundo del Arte para entrar en sintonía con el proceso de popularización de la producción artística y la estetización de la vida cotidiana es buscar Arte en medio de las prácticas de la vida diaria. Como explica Nicolas Bourriaud al respecto del actual *modus operandi* del mundo del Arte, *“la totalidad de la esfera de las relaciones humanas, el conjunto de los modos de encontrarse y crear relaciones, representa hoy objetos estéticos susceptibles de ser estudiados como tales”*. Siguiendo esta línea de acción, el mundo del Arte se reajusta a sí mismo para legitimar aproximaciones al estudio y la explotación de la cotidianidad, a partir de perspectivas artísticas prácticas, como la Estética relacional, o perspectivas estéticas de corte teórico, como la Estética de lo cotidiano. Sin embargo, este tipo de líneas de investigación artística no constituyen intentos de disolución de las fronteras entre Arte y vida, ni mucho menos. *“El primer lugar del arte, antes*

que la galería, es la totalidad de la sociedad”, dice Bourriaud, sólo para luego aclarar que “el arte no busca disolverse en lo social, sino ensanchar sus prerrogativas naturales”. En vía completamente opuesta al arte pionero en el abordaje de la poesía de la vida cotidiana de la modernidad el mundo del Arte en el siglo XXI pretende explotar la cotidianidad para extraer de ella obras de Arte, pero precisamente para seguir manteniendo una separación entre Arte y vida. Cuando el pensamiento de la Ilustración se despliega por Occidente, y con él la perspectiva del Arte como una instancia separada del resto de la vida social, el Romanticismo de las primeras décadas del siglo XIX comienza a recuperar el valor de las experiencias subjetivas ayudando a ensanchar las visiones y las sensibilidades acerca de la vida ordinaria. Las primeras proto-vanguardias, especialmente las visiones de los poetas malditos, terminan de propagar la fascinación por las experiencias mundanas de la vida de todos los días; la mirada del *flâneur* de Baudelaire, encontrando la poesía en la calle, en el mercado, en el boulevard, le abre la puerta por completo a la reivindicación de la vida cotidiana que las vanguardias del siglo XX llevarían a cabo. La lucha por la disolución de las fronteras entre Arte y vida se convierte en el único factor en común de los cientos de movimientos libertarios que emergen impulsados por una voluntad de mezclar el poder del arte y la política. Tras el auge del Arte y la cultura Pop de la década de 1960 la voluntad de lucha comienza a evaporarse a la vez que los movimientos de vanguardia se desgastan, y aun así, la fascinación por la vida cotidiana no para de crecer en medio de ámbitos artísticos cada vez más desdibujados en sus fronteras debido al macro proceso de estetización de la vida cotidiana que se despliega globalmente desde final del siglo XX. Finalmente, el mundo del Arte normaliza el estudio y la explotación de la vida cotidiana sin voluntad de transformación política, tal como actualmente ocurre en el nuevo milenio. Al mundo del Arte no le interesa en lo más mínimo transformar la cotidianidad de las vidas de la gente; lo único que le interesa es sacar de la cotidianidad objetos o experiencias que puedan capitalizarse como obras de Arte y, desde luego, intentar razonar luego acerca del por qué resulta legítimo considerar tal u otro elemento de la vida ordinaria como una obra de Arte. Los vericuetos de la Estética de lo cotidiano llevan a perdernos en medio de retóricas formales a

partir de las cuales se intenta justificar que el mundo del Arte recurra a la vida ordinaria para poder encontrar el Arte que necesita. Desde luego, está el peligro de que cada vez más experiencias ordinarias se pretendan convertir en obras de Arte; pero para eso están los funcionarios del mundo del Arte: para autorizar la entrada o para negar el acceso a sus circuitos. Para impedir que cualquier cosa se pueda convertir en Arte, porque si eso sigue ocurriendo, entonces el sentido mismo del Arte como valor e institución separada del resto de la vida social perdería toda su razón de ser.

Para el mundo del Arte en el siglo XXI es muy importante dejar claro, tanto internamente como para el resto de la sociedad, que hoy en día cualquier cosa puede convertirse en Arte si, y sólo si, así lo llega a decidir el mundo del Arte. De lo contrario todo deberá seguir permaneciendo “en su lugar”: es decir, la cotidianidad en la vida cotidiana y el gran Arte en el mundo del Arte. El poder de trasfiguración del lugar común en obra de Arte sólo pueden detentarlo los agentes del mundo del Arte. De este modo, según el mundo del Arte la ecuación resulta clara: lo cotidiano se puede convertir en Arte, pero no se puede permitir que el Arte se convierta en algo cotidiano. El Arte, aun cuando es consciente de que ya no puede pretender ser una actividad especializada, no puede dejar de pretender presentarse como un mundo aparte, un mundo separado de la vida de la gente común. Una de las ilusiones que en pleno proceso de estetización generalizada aún se intentan vender es la imagen del mundo del Arte como un espacio-tiempo privilegiado para la libre experimentación. Simulando la vigencia del espíritu de las vanguardias hasta nuestros días el mundo del Arte continúa ofreciéndose hacia el resto de la sociedad como un terreno fértil para experimentar con materiales, medios, relaciones, ideas, sensaciones, experimentar todo aquello que no experimentamos en la vida normal. Pero la experimentación también se ha popularizado, hasta el punto de que el Arte experimental se ha terminado por convertir en uno de los lugares comunes de los artistas contemporáneos. En una época en la que gracias a la accesibilidad a las nuevas tecnologías por parte de las multitudes cualquiera está en capacidad de experimentar, la experimentación en terrenos inexplorados que ejecuta El Bulli destaca por encima de las demás. Productos de máxima calidad, tecnología de punta,

personal de apoyo, altos presupuestos y una financiación corporativa a gran escala hacen de El Bulli una poderosa maquinaria de exploración y experimentación culinaria. En el año 2011 El Bulli cierra sus puertas como restaurante y pasa a convertirse en un Centro de Creatividad bajo el nombre Fundación El Bulli, un centro patrocinado por múltiples instituciones y varias empresas privadas. Setecientos mil euros al año destinados a la investigación culinaria en manos del equipo de trabajo de El Bulli, varias decenas de personas dedicadas por completo a algo que llaman Cocina Creativa. *“La fundación será el sueño de todo cocinero al que le guste la creatividad”*, declaró Ferran Adrià a la prensa. Toda la infraestructura, toda la tecnología, todo el presupuesto y todo el apoyo institucional y mediático necesario, en plenos años de crisis económica, se ponen al servicio de Adrià y El Bulli para gestionar cualquier proceso creativo que ellos quieran explorar. Se trata quizás del equipo de trabajo que cuenta con las condiciones más privilegiadas para dedicarse a la experimentación y a la creatividad sobre el planeta. Una vez más, con El Bulli se halla lo que casi nadie más está en capacidad de hacer, en este caso, la experimentación que casi nadie en el planeta está en condiciones de llevar a cabo. El Bulli pasa de ser un restaurante experimental a convertirse en un auténtico laboratorio para la investigación culinaria. Cuando la experimentación cruza umbrales tecnológicos y metodológicos como los de El Bulli, en donde la gastronomía se explora directamente de la mano de la ciencia, el mundo del Arte encuentra las mejores oportunidades para capitalizar iniciativas. El Arte ya no necesita tanto distinguirse de la ciencia como, más bien, necesita encontrar casos en los que se confunda con ella, porque así legitima el valor de sus propuestas y encuentra los elementos para distinguirse de las iniciativas más populares. La ciencia ayuda al Arte a alejarla de lo ordinario.

La experimentación de El Bulli ha desembocado en la creación de técnicas innovadoras, técnicas de esterificación, encapsulación, liofilización, destilado, la técnica de nitrógeno líquido, y hasta técnicas de humo. En la disolución absoluta de las fronteras entre lo dulce y lo salado, con sus sorbetes salados, sus tapas dulces y sus gelatinas calientes. En la ruptura, incluso, de todos los protocolos y las formas de presentación de la comida, ofreciendo los

postres antes que los platos fuertes, o acompañando unas ostras con audífonos y un iPod reproduciendo el sonido del mar. Las experiencias de El Bulli son siempre singulares, su experimentación, afortunada o no, siempre es real. La voluntad de Ferran Adrià de romper las convenciones gastronómicas es más que evidente, pero la imaginación y la creatividad que pone en juego para hallar las salidas a los códigos culinarios también es igualmente palpable. De hecho, en una época en que la Estética Relacional intentó llevar a un segundo plano el Arte que consiste en creaciones originales, lo que hace El Bulli resulta más valioso que nunca para el mundo del Arte. Creaciones innovadoras y originales, creación pura y dura, como casi ya no se consigue. Portando la antorcha de una de sus grandes influencias, Jacques Maximin, se suele oír repetir a Ferran Adrià todo el tiempo la frase *“la creatividad es no copiar”*, esgrimiendo la bandera de la creatividad ideal, al mejor estilo platónico. *“Los que pueden, hacen; los que no pueden, imitan”*, reza la vieja máxima de Platón, y Adrià y su equipo de trabajo en El Bulli vienen a ponerla en práctica, mientras el mundo del Arte capitaliza el intento. Una voluntad de creación tan entusiasta no se veía desde los viejos tiempos de las vanguardias. Sin embargo, la voluntad de creación de Adrià no sale del laboratorio, pues la voluntad de crear una nueva sociedad, a diferencia del espíritu vanguardista, no hace parte de su proyecto. Casi todas las fuerzas vanguardistas se activan en pleno siglo XXI a través de Adrià y El Bulli, excepto las fuerzas de transformación social. La ruptura de los códigos se queda sobre la mesa, porque los códigos sociales se mantienen intactos. El simulacro de vanguardia ofrece el espectáculo de la transgresión donde no pueda hacer daño, mientras el espíritu de la vanguardia se mantiene ajeno todo el tiempo a la experiencia. La única potencia revolucionaria más allá de lo formal que ofrece El Bulli radica en la influencia que puede llegar a tener sobre las prácticas de la vida cotidiana, en los momentos de experimentación en la cocina por la gente común. Pero mientras tanto, el mundo del Arte seguirá dedicado a extraer Arte de la cotidianidad, en lugar de enseñarnos a volver la cotidianidad una cuestión de arte, como se hace con el arte de la cocina.

4. La fetichización de lo exclusivo

La experimentación privilegiada, el virtuosismo consagrado y la genialidad consensuada son razones suficientes para considerar la cocina de El Bulli como Arte y a Ferran Adrià como un genio del Arte del siglo XXI. El mundo del Arte, como explica Danto, intenta explicar con razones sus decisiones, pues entre más arbitrarias parezcan más legitimidad pierde el relato del Arte en el seno de la sociedad. Sin embargo, más allá de esas tres razones, El Bulli le ofrece al mundo del Arte su valor máspreciado: el valor de la exclusividad. La verdadera debilidad del mundo del Arte recae sobre lo exclusivo. Como afirma Jean Baudrillard en su *Critica de la economía política del signo*, la obra de Arte se halla “*en los confines del poder económico y del campo cultural*”. El valor del Arte depende del pedigrí de la obra de Arte, en tanto significación del estatus social que otorga poseerla. “*Hay en esto una especie de plusvalía producida a partir de la circulación misma de los signos y que hay que distinguir radicalmente de la plusvalía económica. No crea provecho sino legitimidad, y a ella se afilia el aficionado en la puja por el sacrificio económico*”. Baudrillard hace ver cómo más allá de la fetichización del valor de cambio del objeto que Marx devela como característica de las sociedades capitalistas ahora, en tiempos en los que se pasa de un sistema capitalista de producción a un capitalismo de consumo, se fetichiza incluso más el valor de uso. Ya no importa tanto para qué pueda funcionar algo sino el prestigio social que pueda significar. Como plantea desde su primer libro, *El sistema de los objetos*, “*para volverse objeto de consumo es preciso que el objeto se vuelva signo*”. En las sociedades de consumo, las cuales Baudrillard ayuda a conceptualizar, el Arte se consume prioritariamente incluso más allá de las sensaciones que pueda producir, por el estatus que acceder a sus experiencias proporciona. Las personas se definen por relación a sus objetos, pero sobre todo, por lo que esos objetos o esas experiencias significan. Justamente lo que Pierre Bourdieu investiga simultáneamente, en la segunda parte de la década de 1960, lo que lo lleva a concluir que el Arte, igual que cualquier otro tipo de consumo se efectúa como una estrategia simbólica de

distinción social. Después de publicar *La distinción* en 1979 Bourdieu afirma que “*el arte no existe, lo que existe son diversos tipos de producciones legitimadas y aceptadas por los grupos hegemónicos políticos que tratan de salvar su posición en el campo por el gusto de la acumulación de estética*”. Si precisamente el Arte nace, desde los tiempos de Kant, como un campo social exclusivo de los genios artistas, como una esfera de la sociedad distinguida de las demás, la prioridad del mundo del Arte siempre va a ser privilegiar el Arte más exclusivo, es decir, el que mejor permita distinguir socialmente el gusto del que accede a sus experiencias. En esa medida, el Arte siempre se rinde ante los pies por lo exclusivo.

El máximo poder que El Bulli tiene por ofrecerle al mundo del Arte es su valor simbólico en medio de la cultura globalizada. El poder de seducción de El Bulli recae en el prestigio que se consigue al acceder a su experiencia. El Bulli ofrece una experiencia más exclusiva que la que cualquier obra de Arte podría ofrecer. Cuando era restaurante la gente pedía reservas con años de anticipación. Desde que se vuelve un Centro de Creatividad su acceso se vuelve mucho más incierto. Las obras de Arte que consisten en objetos conservables proporcionan cierta seguridad al individuo que quiere elevar su estatus social a través de ellas, porque se pueden comprar y se pueden adquirir, se pueden volver propiedades privadas, sobre todo, porque pueden exhibirse de modo permanente. Como apunta Baudrillard, la subasta de Arte y el mercado del Arte conforman “*una especie de núcleo de la estrategia de los valores*” en las sociedades contemporáneas, por eso en nuestro tiempo se pagan cifras obscenas por la adquisición de pintura, esculturas, hasta instalaciones incluso. Sin embargo, las obras de Arte de El Bulli son creaciones que no pueden adquirirse ni conservarse. Como claramente explica Adrià, El Bulli no ofrece comida sino ofrece *experiencias*. En las economías postindustriales e informacionales, más importante que el objeto producido es el servicio proporcionado. El Bulli ofrece uno de los servicios más exclusivos sobre la Tierra: millones de solicitudes al año por una reserva, cuando apenas unos cuantos miles de personas logran acceder a la experiencia, después de varias horas de viaje manejando desde la gran ciudad hasta la Cataluña profunda; una experiencia fuera de lo ordinario y de lo normal, una cita

gastronómica con lo insólito, lo genial. La exclusividad de El Bulli va mucho más allá de sus estrellas Michelin y de su reinado absoluto en el top de todos los rankings culinarios planetarios; después de erigirse durante cuatro años consecutivos como el mejor restaurante del mundo, El Bulli se convierte en una Fundación, y desde entonces, se vuelve un inmaterial objeto de deseo aún mucho más inalcanzable. En las sociedades de consumo no sólo se fetichiza el “yo poseo”, sino también el “yo he estado”, o en este caso “yo he comido los platos de Ferran Adrià”. Se trata de un Arte que, por la naturaleza del intento, resulta inaccesible para las multitudes, como ciertas otras expresiones costosas y exclusivas, como las de la Alta costura, de donde se han extraído otras grandes obras de Arte y otros grandes genios artísticos, como Jean Paul Gautier. El deseo más elitista, en tiempos de capitalismo tardío, se manifiesta en la fetichización de lo exclusivo.

El Bulli es un mito del siglo XXI. Ha rebasado en la cultura global cualquier ubicación en medio de escalas jerárquicas para convertirse en un clásico viviente de la era contemporánea. El Arte se tiene que seguir manteniendo como una experiencia elevada, por encima de la vida que se vive todos los días. Es por eso que la cocina de El Bulli resulta tan útil para el mundo del Arte en el nuevo milenio. Después de varias décadas de penetración de prácticas provenientes de la experiencia de la vida cotidiana, como las del Street Art, o de la emergencia de algunas prácticas minoritarias que reivindican la voluntad de lucha política frente al sistema de vida hegemónico y la intervención directa sobre la realidad social ordinaria como las del Artivismo, el mundo del Arte necesitaba de un tipo de expresión que pudiera distinguirse de las prácticas emergentes, y sobre todo, que pudiera erigirse como una expresión elevada, como algo excelso y encumbrado, como algo prominente y privilegiado. El mundo del Arte necesitaba una vez más contar con algo que luce inalcanzable. El mercado del Arte en nuestro tiempo, tal como dice Baudrillard, se encuentra dominado por un movimiento de “*pura especulación*” que propicia una especie de “*éxtasis*” de los precios, cada vez más inflados. Pero las obras de Arte más costosas del planeta pertenecen al pasado, y el mundo del Arte no puede quedarse viviendo del pasado. Necesita alguna actualidad que mostrar. En medio del exceso de proyectos y

documentaciones de Arte relacional expuesto alrededor del planeta, absolutamente volcado sobre las experiencias cotidianas, el mundo del Arte no puede pasar la oportunidad de capitalizar una de las experiencias más exclusivas de la cultura globalizada como El Bulli, transfigurándola oficialmente en Arte, y más aún, en gran Arte. Al mundo del Arte le interesa explotar al máximo la potencia estética de las experiencias de El Bulli. Pero, ¿por qué reducir la experiencia de El Bulli a una experiencia estética?

Ferran Adrià dice que la experiencia de comer sólo es comparable al sexo en el modo en que involucra todos los sentidos al mismo tiempo. Ofrecen, como muy pocas otras experiencias, oportunidades de percepción integral del cuerpo entero y absoluto. Sin embargo, esa conexión con las fuerzas vitales primigenias se disuaden en la obra de Arte. Cuando El Bulli decide hablar más de creaciones culinarias que de platos de comida, la potencia de transfiguración artística se hace inevitable. Tan normal resulta ya nombrar lo que hace El Bulli como *obras*, y como *obras de Arte* además, que a veces puede llegar a olvidarse que se trata de comida. Ya que cocinar platos de comida resulta una acción tan vulgar y tan ordinaria, tanto el mundo de la gastronomía como el mundo del Arte coinciden en preferir el término creación culinaria. Esa es la distinción que más le sirve al capital. Pero no hace falta elevar el acto de comer a ningún tipo de categoría superior para encontrar la experiencia de percepción integral únicamente comparable a la del sexo de la que habla Adrià. En cualquier acto de comer, igual que en cualquier acto sexual, la percepción integral del gusto, del olfato, del oído, del tacto, de la vista, del equilibrio, de la intuición y de una gran cantidad de otras fuerzas más tiene lugar en los cuerpos. Adicionalmente, se puede cultivar la práctica tanto de comer como de tener sexo; por eso existen artes del comer y artes de hacer el amor desplegadas desde tiempos inmemoriales, artes a partir de las cuales se aprende a usar plenamente todos los sentidos, es decir, a usar integralmente nuestras capacidades de percibir y de afectar, además de dejarnos afectar, para hacer de las experiencias normales experiencias extraordinarias. Desde luego las artes de vida ancestrales proporcionan conocimientos únicos al respecto, pero no hace falta dominar el Tantra o el arte de comer de los monjes budistas para acceder a este tipo de sensaciones

integrales, a este tipo de experiencias de plenitud absoluta. A pesar de todo lo que la vorágine vertiginosa de la cultura capitalista pueda dificultarlo, actos tan básicos y primarios, acciones tan vitales como comer o el sexo siempre van a seguir ofreciendo una gran potencia sensorial, e incluso, de elevación espiritual. Por eso resulta tan reduccionista ver una experiencia como la de El Bulli simplemente como una experiencia estética. El Bulli es una experiencia de percepción integral, pero no porque sus platos sean obras maestras ni obras de Arte total, sino porque comer es, por naturaleza, una experiencia integral absoluta, más allá de la separación de los sentidos a la que la cultura occidental nos ha mantenido acostumbrados.

El mundo del Arte, a pesar de todo, insiste en categorizar la experiencia de El Bulli como una experiencia estética: esa es la forma en que la transfiguración puede volverse manipulable. Automáticamente, en el momento en que alguno de los agentes del mundo del Arte autoriza la entrada de un objeto o de una experiencia cualquiera al interior de los circuitos oficiales del Arte dicho objeto o dicha experiencia se transfiguran en experiencias estéticas. La objetivación de las cosas en obras de Arte pasa por el ejercicio de analizarlas en términos estrictamente estéticos, porque sólo así se optimiza la explotación de los recursos materiales y axiológicos encontrados. De cualquier manera, el abordaje de una experiencia cualquiera sólo en términos de experiencia estética implica siempre un reduccionismo. Cualquier categorización de una experiencia siempre conlleva a reducir su potencia y sus posibilidades, porque las experiencias nunca pertenecen de modo estricto a ningún tipo de ámbito o campo, más que en la mente de los que quieran verlas o pensarlas así. Cualquier experiencia siempre está atravesada por diversos tipos de fuerzas: por fuerzas estéticas, sociales, políticas, económicas, místicas, etc. Seguir pensando en términos de parcelación de la vida y el conocimiento, como si por un lado hubiera experiencias estéticas y por el otro experiencias políticas, por ejemplo, da cuenta de un lastre del pensamiento moderno que, aunque obsoleto, llega hasta nuestros días por la necesidad del sistema de vida de continuar organizando la vida social en campos sociales separados e independientes. Sin embargo, esa obsolescencia es puesta en práctica por el mundo del Arte conscientemente. Al mundo del Arte le conviene

reducir las experiencias a experiencias estéticas, porque así se libra de las fuerzas y por consiguiente de las relaciones problemáticas que traen consigo. Al reducir las experiencias a a experiencias estéticas se limpian de todo aquello que pueda resultar incómodo, por ejemplo, las relaciones de poder en las que dicha experiencia se inscribe y, por lo tanto, la política de la que hace parte. La trasfiguración de la experiencia de El Bulli en experiencia estética no sólo es una manera de realzar lo que pueda haber de artístico en ella, y así, hacerla ver como algo más que una experiencia gastronómica. Es, además, una estrategia para poder dedicarse a explotar lo que pueda haber de rentable en ella y, a la vez, deshacerse de lo que pueda traerle problemas al mundo del Arte: denuncias políticas, pérdidas económicas, conflictos éticos, cuestionamientos sociales, etc. En tiempos de estetización generalizada un caso como el de El Bulli resulta de la mayor conveniencia para el mundo del Arte, porque precisamente, lo que caracteriza la vida en las sociedades contemporáneas es que todas las experiencias son estéticas por naturaleza. La estetización generalizada parte de ahí: el macro proceso mediante el cual todas las instancias de la vida social tienden a explotar su dimensión estética. Al estetizarse todas las áreas y todos los campos de la vida social, seguir hablando de “experiencias estéticas” se vuelve cada vez más inútil y se pierde empíricamente cualquier condición de posibilidad de considerar la estética como un ámbito independiente y separado del resto de la vida social. Es la condición transestética que define a las sociedades de consumo, tal como Baudrillard llega a definirla hacia el año de 1990, y desde entonces lo estético no ha parado de explotarse y desarrollarse desde todas las instancias de la sociedad. Hoy ya no es posible hablar de experiencias estéticas, porque toda la experiencia de la vida globalizada es estética por naturaleza: experiencia estética ahora es una redundancia.

Reducir la experiencia de El Bulli a una experiencia estética equivale a limitar cualquier manera de verla. La reflexión o el análisis específicamente estético constituye una aproximación formalista de las experiencias. Por supuesto, cuando se habla del poder de lo estético se está hablando de fuerzas: estilizar, expresar, componer, degustar, imaginar y sentir. Los problemas que definen lo estético pueden pensarse privilegiadamente a partir

de El Bulli: su estilo único de transformar la experiencia de comer en un laboratorio de experimentación sensorial, la expresión de ideas y conceptos a través de recetas culinarias, sus composiciones gastronómicas influidas por la naturaleza tanto como por las nuevas tecnologías, la mutación de los gustos normales por medio de la disolución de las reglas tradicionales de la cocina, la imaginación desbordada que se despliega a partir de cada nueva creación, y las sensaciones desconocidas que busca despertar sobre sus invitados, peculiarmente mediadas por la reflexión intelectual que intenta propiciar con cada plato. Las fuerzas estéticas de El Bulli son inmensas e ilimitadas, pero es fácil quedarse en un análisis formalista de ellas. El único modo de ir más allá de un mero análisis formal de El Bulli es pensando y sintiendo las fuerzas con las que esas fuerzas estéticas entran en contacto. Tal como plantea Gilles Deleuze *“la fuerza nunca está en singular, su característica esencial es estar en relación con otras fuerzas”*. Y el encuentro entre fuerzas no es otra cosa que las relaciones de poder. *“Cada fuerza tiene a la vez el poder de afectar (a otras) y de ser afectado (por otras), por eso implica relaciones de poder”* dice Deleuze justamente en el libro que escribe como homenaje al pensador que más contribuyó a final del siglo XX a hacer ver la importancia vital de pensar las relaciones de poder en todos los ámbitos, Michel Foucault. *“Toda forma es un compuesto de relaciones de fuerza”*, por lo tanto de relaciones de poder. Y las formas de arte no son ninguna excepción. La única manera de aproximarse consistentemente a la realidad de la que hace parte El Bulli es abordando, simultáneamente a sus relaciones estéticas, las relaciones de poder en medio de las cuales se inscribe. Pensar las relaciones de poder en las experiencias no es una cuestión de ideología, es una cuestión de consistencia. Para abordar hoy la pregunta kantiana de las condiciones de posibilidad hace falta abandonar el concepto de Kant de experiencia estética, pues ha devenido completamente obsoleto hoy en tiempos de estetización generalizada, cuando toda las experiencias son estéticas de alguna manera. Pero más obsoleta aún, en términos de consistencia filosófica, es sobre todo la pretensión de Kant de intentar abstraerse de lo que Marx llamaba las condiciones materiales de existencia. La única razón para pensar las experiencias estéticas sin sus relaciones de poder sería la de una voluntad explícita de despolitización.

No hay manera de dar cuenta consistentemente de la entrada de El Bulli en el mundo del Arte sin pensar todos los elementos extra artísticos que influyeron más allá de lo estético. El grado de influencia de las legitimaciones institucionales de El Bulli precedentes a su legitimación por parte del mundo del Arte fueron decisivas al momento de llegar a convertirse en candidato de valoración y de apreciación por parte de la Documenta de Kassel. ¿Cómo llega El Bulli a Kassel? ¿Cuáles son las condiciones de posibilidad de esta realidad? Fue necesario antes que El Bulli en 1997 ganara la tercera estrella Michelin. Que The Restaurant Magazine lo calificara en el 2002 como el mejor restaurante del mundo. Que un año más tarde Adrià apareciera en la portada del magazine del periódico The New York Times y en el 2004 en el dominical de Le Monde. Que en ese mismo año la revista Time lo incluya dentro de su lista de las 100 personas más influyentes del planeta, el cual constituyó un momento decisivo. Primero hace falta cruzar ciertos umbrales en el mundo de la gastronomía, como liderar el movimiento de la Nueva cocina española y llegar a ser considerado más valioso que la cocina francesa, pero luego, son las repercusiones, son las resonancias por fuera de su mundo natural lo que preparan el camino hacia Kassel. Justo antes de recibir la invitación para la Documenta 12 se anuncia que en el año 2006 Adrià recibirá el Lucky Strike Award, a cargo de la fundación Raymond Loewy, un premio perteneciente al mundo del Diseño. El salto del mundo de la gastronomía al mundo del Arte no sucedió de un momento a otro. A Kassel sólo se llega después de que El Bulli se convierte en un fenómeno mediático de la cultura globalizada y se cataloga a Adrià como uno de los hombres más influyentes del planeta. Son este tipo de elementos no artísticos los que más pesan hoy al momento de decidir qué debe y qué no debe entrar en el mundo del Arte, sobre todo, en los circuitos más exclusivos.

Las condiciones de posibilidad de la trasfiguración de la cocina de El Bulli en Arte pasan necesariamente por las relaciones de poder. Sólo así logra verse la realidad plenamente. No sólo porque las relaciones de poder atraviesan la totalidad del campo social, como enseña Foucault, sino muy particularmente porque el mundo del Arte se inscribe, siguiendo a Baudrillard, en *los confines del poder económico*, es decir, en las instancias de máxima

concentración de capital. La realidad concreta es que en una sociedad capitalista las relaciones de poder dependen del poder adquisitivo; es decir, el poder que se ejerce depende del capital con el que se pueda contar. El prestigio y la exclusividad son los símbolos máximos del capital, por lo tanto esa significación es la que más se anhela y se ansía. Y entre la riquísima multiplicidad de sentidos que comunica El Bulli a través de su labor siempre destaca lo prestigioso que es el chef y lo exclusiva que es la experiencia de sentarse a comer sus platos. Esa relación directa entre la exclusividad de El Bulli y el capital que llega a atraer a su alrededor resulta fundamental para visualizar las condiciones de posibilidad de su trasfiguración en Arte y, para ser más exactos, en gran Arte. La nostalgia del mundo del Arte por ese “gran Arte”, por el arte en el sentido clásico, el de los genios y las obras maestras, no es gratuita: allí radican las máximas oportunidades de generación de riqueza y de concentración del capital. Telefónica, y todas las demás corporaciones patrocinadoras saben que una inversión en El Bulli, por millonaria que pueda ser, es una inversión de ganancia asegurada. La imagen de Adrià es lo que más vale, su firma en los productos y servicios puestos a la venta en el mercado. La forma en que el mercado capitaliza al máximo la labor de El Bulli es a través de la publicidad, concentrada en la imagen de Ferran Adrià como una estrella publicitaria.

Tras prestar su imagen durante años para campañas publicitarias corporativas en el año 2010 Ferran Adrià se convierte en imagen de la marca España con un anuncio que reza “*Aquí el arte no está sólo en los museos*”. Ferran Adrià ayuda a estetizar la cultura global, y de este modo, a generar capital a partir del prestigio que irradia su imagen. Da lo mismo que se trate de los sifones que se usan para hacer las espumas y los aires como él los hace, o que se trate del turismo de España, Ferran Adrià es un *top of mind* publicitario, es una máquina de generar rentabilidad vendiendo su imagen. La imagen de Adrià es el máximo capital de El Bulli; después de todo, a la vez que es un Centro de Creatividad, El Bulli es también una marca. La rentabilidad nunca estuvo en el precio de los menús cuando era un restaurante; en medio de una voluntad de experimentación de tanto ahínco es más fácil terminar arrojando pérdidas. El negocio de El Bulli, astutamente desarrollado, viene consistiendo

desde la década del 2000 en su valor publicitario como marca. Tan exitoso ha resultado El Bulli como marca publicitaria que en el año 2009 la Universidad de Harvard decidió ir más allá de la Facultad de Ingeniería y Ciencias Aplicadas y accedió a usar el caso de Ferran Adrià y El Bulli dentro de las clases de su Escuela de Negocios. Según Michael Norton, profesor asistente de la Harvard Business School, *“Adrià y su equipo tratan de evocar ironía, humor y hasta memorias de la niñez con sus creaciones. Hemos convertido comer en una experiencia que supera el comer.”* Norton le pide a sus alumnos que consideren atentamente las operaciones de marketing de El Bulli: *“Las cosas que lo hacen ineficiente es parte de lo que lo hace ser tan valioso para la gente”*. Adrià asistió personalmente a la clase de Marketing impartida por Norton a estudiantes de primer año encaminados a los negocios a compartir su visión de la creatividad aplicada en el campo del marketing publicitario. *“El marketing es una ciencia, pero también es un arte”*, tal como el propio Norton observa.

La creatividad, la imaginación y la experimentación cuentan como valores al momento de que una producción o una experiencia puedan ser consideradas como obras de Arte. Pero en el siglo XXI, en el presente del mundo del Arte, ni siquiera son condiciones necesarias, tal como se demuestra con la gran cantidad de Arte documental que se toma las exhibiciones de la primera década del nuevo milenio, el cual se limita a exponer unos registros. Tampoco el virtuosismo, ni siquiera la genialidad es condición necesaria para considerar un gesto como Arte. Realmente, en el Arte contemporáneo ya no existen condiciones necesarias para que algo sea Arte. *“Todo es posible, todo vale”*, nos dice Danto. Esa es la condición posthistórica del Arte: *“ya no existe más un linde de la historia”*. Todo está permitido. *“No hay imperativos a priori sobre el aspecto de las obras de arte, sino que pueden parecer cualquier cosa”*. Ya no existen condiciones necesarias para el Arte, en el sistema global sólo existen condiciones suficientes para transfigurar un objeto en obra de Arte. Ahora las condiciones de posibilidad de las obras de Arte ya no dependen de condiciones necesarias porque cualquier cosa puede convertirse en Arte y, sin embargo, existen condiciones que resultan suficientes para que así sea. Al no haber más razones necesarias para que algo sea Arte el criterio que se

impone, entonces, es el que dicta la racionalidad económica. Existen cientos, miles de cosas y de experiencias creativas, imaginativas, experimentales, que el mundo del Arte ha pasado por alto y no ha considerado nunca oficialmente como Arte. Existen muchos intentos geniales desde todo tipo de artes circulando por ahí; y aun así, casi ninguno de ellos llega a ser considerado formalmente por parte de alguna autoridad de alguna institución del mundo del Arte para así llegar a poder ingresar en sus circuitos. Pero algo marca la diferencia: cuando esos intentos presentan un potencial de capitalización considerable, las posibilidades de que tarde o temprano termine siendo considerado oficialmente como Arte aumentan. En última instancia, es la racionalidad económica la que más influye al momento de decidir qué y qué no dejar ingresar dentro de los circuitos del mundo del Arte. Es el número de entradas a los eventos vendidas, la cantidad asegurada de cupos universitarios a los cursos demandados, la cifra de entradas diarias a Google, el merchandising desarrollado, es toda la potencia de generar riqueza económica y simbólica lo que más pesa para obtener algún espacio dentro del mundo del Arte.

En tiempos de capitalismo tardío la rentabilidad es la única razón constante y reiterada dentro de toda la multiplicidad de razones posibles que pueden esgrimirse para designar algo como Arte. Es el principal motivante, el más fuerte aliciente para convertirse en lo que George Dickie, el principal responsable de la Teoría institucional del Arte, llama los *candidatos a la apreciación* por parte de los agentes del círculo oficial del mundo del Arte. En tiempos de capitalismo tardío, siempre la mano invisible del capital es la que tiene la última palabra, o mejor, la última jugada. El Bulli cumple de sobra todos los requisitos formales para ser considerado Arte, pero es más su inmensa capacidad de maximizar beneficios, es decir, su racionalidad económica, la que le ha asegurado los lugares de mayor privilegio, no sólo ya dentro del mundo de la gastronomía, sino también en el mundo del Arte, e incluso debido a su gran repercusión mediática, hasta en el mundo del entretenimiento. Después de tantos años de exposiciones dominadas por tendencias como las de los proyectos de la estética relacional, la creación culinaria experimental de El Bulli aparece como un bálsamo que vitaliza el presente del mundo del Arte, un

ejemplo vivo de “gran Arte”, de obras maestras, de genios artísticos. Pero la vitalización del mundo del Arte que propicia Adrià y El Bulli es efectiva, sobre todo, porque pone a rodar la maquinaria capitalista en función del mundo del Arte a través del prestigio generado con su publicitada labor: porque hace crecer y circular el capital. Ferran Adrià es una marca que genera rentabilidad asegurada, y en ello radica gran parte de su posicionamiento privilegiado en el mundo del Arte del siglo XXI. El Bulli es un símbolo de exclusividad, y en ello radica casi todo su poder de fascinación.

5. La pretensión ontológica del Arte como experiencia superior

“El mundo del Arte se erige frente al mundo real, de alguna manera, como la Ciudad de Dios se erige frente a la Ciudad terrena”.

Arthur Danto, *El mundo del Arte*.

Que la cocina de El Bulli constituya el gran acontecimiento de Kassel en el 2007, en última instancia, sólo deja ver el déficit de acontecimientos que generan hoy eventos como Documenta o cualquier otro gran evento del mundo del Arte. El acontecimiento de El Bulli se captura, y luego se institucionaliza hasta convertirse en otro trámite más, otra muestra del procedimiento de turno: la integración de acontecimientos ajenos al mundo del Arte al Sistema por medio de mecanismos institucionales de legitimación y su consecuente capitalización. La cocina de El Bulli constituye un acontecimiento porque las experiencias que genera rompen con cualquier historia vivida por las sociedades conocidas hasta el momento. Todos los periodos históricos bajo dominios de tipo imperial han producido experiencias culinarias excelsas y sofisticadas, desde los imperios de la Antigüedad hasta las monarquías absolutistas más recientes. Pero las creaciones culinarias que El Bulli realiza se salen de cualquier parámetro hasta ahora conocido al ser usadas como agente de experimentación multisensorial y reflexión intelectual. Creaciones

absolutamente originales, de esas que no se veían desde la época dorada del Arte moderno, innovadoras, sorprendentes y a la vez posmodernas hasta la médula, confundiendo la naturaleza con el artificio, confundiendo el gran Arte con las actividades de la vida cotidiana; ese es el gran Arte del siglo XXI: el que se vende como actividad de la vida cotidiana pero en realidad consiste en una experiencia exclusiva y prácticamente inaccesible para las multitudes.

Frecuentemente se usa la palabra *minoría* para hablar del público que accede a El Bulli. Sin embargo, como Guattari y Deleuze hacen ver, lo minoritario constituye una fuga del modelo, un *devenir* de la regla, mientras que El Bulli, aun intentando permanecer alejado de las mayorías, se convierte a la vez en un modelo a seguir, en la regla que sienta nuevos patrones. El Arte de El Bulli no es un arte menor, es un Arte elitista. Y en ello radica su mayor poder de fascinación. El mundo del Arte puede coquetear con todos los ámbitos de la vida social, pero su misión es hacer mantener el estatus de superioridad que el relato del Arte posee en la vida social al menos desde final del Renacimiento. La continuación del relato del Arte como experiencia superior devela las raíces previas a la modernidad del Arte como mecanismo de dominación, aunque en realidad no ha parado de renovarse hasta nuestros días, cuando valores occidentales como el del Arte han terminado globalizados. Así puede verse que, aún bajo la ilusión democrática contemporánea, un autor como Danto no tenga reparo en hablar de los artistas como *una comunidad de elegidos*, tal como se refiere a ellos en su obra insigne, *La transfiguración del lugar común*, donde habla de la transfiguración de la experiencia ordinaria en obra de Arte, esa interpretación transformativa que hace pasar una cosa de una categoría ontológica a otra. En palabras del propio Danto, “*es algo parecido al bautismo, en el sentido de que da una nueva identidad, una participación en la comunidad de los elegidos. Es el apoyo lógico sobre el que una mera cosa se eleva al reino del arte*”. La transfiguración es una noción religiosa que designa un acto de revelación: el estado de gloria de un cuerpo se revela y deja ver lo que normalmente no puede verse. Con un sentido de autoridad muy parecido al de las religiones, el mundo del Arte detenta el poder de revelación de la obra de Arte en medio del flujo habitual de las experiencias de la vida cotidiana

Según la teoría de los indiscernibles de Danto, la indiscernibilidad entre una experiencia ordinaria y una obra de Arte, formalmente, puede ser absoluta, y aun así, el estatus social de una frente a la otra seguiría siendo muy distinto. *“Podemos construir homólogos ontológicamente distintos, pero sensorialmente indiscernibles”*, según Danto, plasmando fielmente la perspectiva del mundo del Arte, desde la cual la vida ordinaria, ontológicamente, constituye una categoría inferior, y el Arte, una categoría existencial superior. Para él hay objetos de primera y segunda categoría, *“subiendo peldaños en la escala del ser”*, en esa especie de movilidad social artística que posibilitan las instituciones del mundo del Arte. Cuando algo se convierte en Arte es como si volviera a nacer, bautizado en nombre del Arte, tal como si hubiera devenido algo superior, algo elevado por encima de la vida ordinaria. *“Por eso la moda, la artesanía, la alta cocina, la cría de perros o cosas semejantes no son arte”*, dice Danto. Pero el gran Arte es mucho más que un tipo de mercancía costosa o exclusiva, o al menos de eso se trata. El gran Arte necesita lo sublime. Y en ese aspecto El Bulli, en medio de la ausencia de lo sublime al interior de los ámbitos propios del mundo del Arte, viene a llenar un vacío invaluable con su creatividad desbordante, con sus experiencias asombrosas, con sus sensaciones abrumadoras, con su estilo único de ponerse en contacto con el infinito. Sin embargo, a pesar de la singularidad irrepetible que constituye El Bulli, existen cientos, miles de experiencias culinarias sublimes y todas ellas proporcionan siempre la capacidad de percepción integral de los sentidos. El Bulli no ha creado ninguna nueva forma de Arte porque la integración de todos los sentidos la ofrece la experiencia de comer por naturaleza. El Bulli crea un Arte único, distinto al arte de la cocina. Desde tiempos inmemoriales, se habla de un arte de comer, desplegado primero en las sociedades orientales ancestrales, que abre paso a sus versiones occidentales posteriores, la del arte de la cocina y el arte culinario. El Bulli ya era arte mucho antes de que le otorgaran el título de Arte, pero el título de arte con mayúsculas, de gran Arte, lo hace mucho más valioso en el sistema de vida global. *“Ser una obra de arte es un predicado honorífico”*, dice Danto. Ganar el título de gran Arte es casi ganar un título nobiliario.

La mayor de todas las paradojas en el caso de la cocina de El Bulli es que su vanguardia ayuda a seguir manteniendo la distinción entre Arte y cultura. El Arte por un lado, la cultura por el otro: cada cosa “en su sitio”, a la manera de Clement Greenberg, quien a mitad del siglo XX aún se atrevía a decir: “*Parece que esas cosas se han separado para siempre*”. En el siglo XXI todas las esferas de la vida social se confunden entre sí, a pesar de que las instituciones se esfuerzan en seguir manteniendo la ilusión de orden del sistema global. Las contradicciones del capitalismo son hoy más rentables que nunca. El mundo del Arte se vanagloria de abrazar las Estéticas de la vida cotidiana, pero sistemáticamente se preocupa en el fondo por continuar separando el Arte de la vida diaria y distinguiendo el Arte de lo popular y las artes populares. No es que la cocina se haya convertido en la nueva vanguardia, ni mucho menos: al mundo del Arte no le interesa la cocina, le interesan los simulacros de vanguardia que la cocina pueda ofrecer, porque allí puede encontrarse la próxima obra de Arte, y con un poco de suerte, algún genio más después de Adrià y después de El Bulli. Pero de resto, cada cosa *deberá* seguir “en su sitio”: la cocina de la vida cotidiana como actividad ordinaria de la cultura, y el Arte en otra parte, el Arte arriba, elevado por encima de lo demás. La ontología sigue estando en función de la economía política. El sistema de vida capitalista en tiempos de estetización generalizada necesita seguir manteniendo esa jerarquización: que haya unos objetos ontológicamente superiores a otros y que la sociedad lo acepte. Es vital para que la sociedad acepte que haya jerarquizaciones entre los seres humanos, que haya categorías de personas, y que se toleren los niveles superiores de vida de unos sobre otros, lo que Michel Foucault llama el *gobierno* de las vidas de unos por otros. El sistema de vida necesita seguir manteniendo una escala del ser para así mantener el orden establecido, *el statu quo*. Por encima de la cocina cotidiana está la Alta cocina, y por encima de la Alta cocina está la cocina de vanguardia, pero por encima de todo parece estar El Bulli. Más elevada que la cultura es el Arte, y más elevado que el Arte sólo es el Arte de los grandes genios y las grandes obras maestras. Mientras el Imperio del capital se mantenga en pie seguirá viva la ilusión de que existe algo llamado Arte, más elevado y más sublime que todo lo demás. “*El Arte en lugar de Dios*”, tal como

alguna vez pensó Jean-François Lyotard. El Arte constituye un dispositivo del sistema de vida capitalista, un sofisticado dispositivo de reproducción y legitimación del orden establecido. Pero antes de cumplir funciones más actuales, el dispositivo se implanta con una función básica, mediante la cual se mantienen las líneas de continuidad de la institución Arte formada entre El Renacimiento y la Ilustración, que a pesar de muchos cambios, se heredan hasta nuestros días.

La función básica del Arte como institución de la vida moderna es mantener su distinción con respecto a las demás manifestaciones de la cultura. Una función que se hace cada vez más difícil de cumplir en medio de la estetización generalizada de las sociedades globalizadas, pero que en el fondo se sigue demandando. El sistema capitalista global es el gran beneficiado de esa contradicción vivida en la cultura globalizada: por una parte se estetizan todos los procesos de la vida social; y por otra, las instituciones siguen demandando mantener la distinción entre el Arte y la cultura. La estetización generalizada posibilita la explotación económica de cualquier instancia de la vida social, por eso el Sistema la alimenta sin remordimientos. Y en el fondo se mantiene la separación entre Arte y cultura, pero sólo en los espacios más convenientes, en los espacios de más prestigio dentro de los circuitos del mundo del Arte, que ya no son espacios específicos sino espacios abiertos a la diferencia, sistemas abiertos de captura de la diversidad. El Bulli ingresa al mundo del Arte para cumplir su función más básica como institución, quizá, también su función más *clásica*: separar el gran Arte, en este caso concreto la cocina de vanguardia, de la cultura en general, por ejemplo, el arte de la cocina en los espacios de la vida cotidiana. En una época en la que las altas culturas y las culturas populares se retroalimentan constantemente las unas entre las otras, llega El Bulli para marcar la excepción y presentarse con orgullo como nuevo ejemplo de gran Arte distinguido claramente de lo popular y lo cotidiano. El propio Ferran Adrià explica así el propósito de su experimentación en el curso Feeding Thought, un curso concentrado no en el arte de la cocina sino en el Arte de El Bulli. En la sesión inaugural, Adrià afirma que la cocina de vanguardia intenta diferenciarse de *“la artesanía”* de la cocina de la vida diaria. *“La cocina de casa y la cocina tradicional tienen una historia, pero yo quiero*

una nueva historia, la historia de la cocina de la creatividad y la vanguardia". En medio del ambiente simulado de multiculturalidad y de pluralidad diversa, el gobierno de las vidas de unos sobre otros se sigue encarnando a través de distinciones de gusto. En tiempos de globalización ya no puede hablarse de buen y mal gusto, pero el gusto por lo exclusivo, por lo elevado, por lo simbólicamente categorizado como superior, no para de renovarse y reterritorializarse en tiempos de capitalismo tardío. Por encima de la Alta cocina y por encima de la Alta cultura está el Arte excelso, sublime, inalcanzable como el Arte de El Bulli. En las sociedades con fuertes desequilibrios en las relaciones de poder siempre resulta necesario contar con algún tipo de Arte que parezca imposible de alcanzar por las multitudes, un tipo de Arte que no se pueda volver popular tan fácilmente. *"La cocina de vanguardia no puede llegar a la calle"*, sostiene Adrià.

"Hay obras de arte indiscutibles", dice Danto. El Bulli parece ser una de ellas. No sólo es un asunto de calidad incuestionable, que tanto le hace falta al mundo del Arte en una época en la que el Arte contemporáneo se caracteriza por su débil capacidad de generar acontecimientos. Es sobre todo un asunto de gloria, de grandeza, de hegemonía. Al fin una nueva oportunidad de que el Arte se muestre inalcanzable en medio de tanta vida ordinaria poblando los propios circuitos del mundo del Arte. El Bulli es una en un millón: una ocasión única para que el Arte pueda seguir vendiéndose como experiencia superior en el siglo XXI. El Bulli no es una singularidad cualquiera sino una experiencia superior de la cultura globalizada, y como tal se vende en la sociedad. Para contrarrestar su imagen elitista El Bulli ha creado paralelamente la Fundación Alicia, que con el apoyo de Caixa Manresa y la Generalitat de Catalunya intenta incidir en las dinámicas sociales *"iniciando programas para una mejor alimentación, realizando estudios para comprender mejor la historia de la alimentación y de la gastronomía"*, entre otros proyectos. Pero la experiencia de El Bulli se mantiene inalcanzable: ni por medio de la Fundación Alicia, ni Caixa Social, ni ninguna otra institución se logra llevarle a la gente la experiencia real absoluta, la de sentarse a la mesa a probar sus creaciones culinarias. Siempre está la oportunidad de intentar preparar las recetas de Ferran Adrià en nuestra propia casa, ya que todas las recetas de El Bulli son de

acceso público a través de la Web. Sin embargo, es más fácil empezar a experimentar con creaciones hechas por nosotros mismos, porque es casi imposible contar con la clase de ingredientes y la tecnología de la que hace uso El Bulli en su cocina. El Bulli realmente sólo se puede experimentar sentándose a la mesa a probar sus platos. Y a pesar de que casi nadie puede experimentarlos, no se para de hablar de ellos. La imagen más clara del simulacro en el que El Bulli mismo se ha convertido en la cultura globalizada la constituye el curso Feeding Thought, un programa académico basado en la experiencia de la cocina de Ferran Adrià y El Bulli, desde el cual los estudiantes inscritos se dedican a pensar dicha experiencia... ¡sin experimentar en ningún momento la comida! Según Clement Greenberg, *“el juicio crítico descansa en la regla de que la calidad en arte no puede ser ni investigada ni probada por la lógica o el discurso. Sólo la experiencia gobierna en esta área”* y, añade Danto, *“la experiencia de tener la experiencia”*. Ese es el poder de Ferran Adrià y El Bulli: nos hacen hablar de ellos sin que todavía hayamos oído ni probado ninguno de sus platos.

Enlaces

El Bulli: <http://www.elbulli.com/>

Síntesis de la cocina de El Bulli:

<http://www.elbulli.com/sintesis/index.php?lang=es>

Documenta 12 de Kassel 2007: http://es.wikipedia.org/wiki/Documenta_12

Cooking and science, a conversation on creativity:

http://www.mrsec.harvard.edu/research/nugget_65.php

Science and Cooking: From Haute Cuisine to the Science of Soft Matter.

<http://www.seas.harvard.edu/cooking>

El caso Ferran Adrià en la Escuela de Negocios de la Harvard Business

School: <http://hbswk.hbs.edu/item/6105.html>

Feeding Thought – Comer y pensar, Universidad Autónoma de Barcelona:

http://web.me.com/gerardvilar/Gramaticas/Feeding_Thought.html

“Aquí el arte no está sólo en los museos”. Ferran Adrià como imagen de Marca

España: <http://www.uaav.org/wordpress/archives/3465>

Gastronomía molecular: www.moleculargastronomynetwork.com

Bibliografía

Acerca del mundo del Arte:

Arthur Danto, *El mundo del Arte*. The artworld:
<http://estetika.ff.cuni.cz/files/Danto.pdf>

Acerca de la transfiguración del lugar común y la teoría de los indiscernibles:

Arthur Danto, *La transfiguración del lugar común. Una filosofía del arte*. Paidós Estética. Barcelona, 2002.

Acerca del Arte en tiempos posthistóricos:

Arthur Danto, *Después del fin del arte. El arte contemporáneo y el linde de la historia*. Paidós. Barcelona, 1999.

Acerca de los candidatos de apreciación y la teoría institucional del Arte:

George Dickie, *El círculo del arte. Una teoría del arte*. Paidós. Barcelona, 2005.

Acerca del artista como genio:

Immanuel Kant, *Crítica del juicio*. Espasa-Calpe. Madrid, 1999.

Acerca de la distinción entre Arte y Cultura:

Clement Greenberg, *Arte y Cultura*. Paidós Ibérica. Barcelona, 2002.

Acerca de la necesidad de la experiencia para los juicios críticos:

Clement Greenberg, *The collected essays and criticism Volume 4: Modernism with a vengeance*. University of Chicago Press, Chicago, 1993.

Acerca de la Estética relacional:

Nicolas Bourriaud, *Estética relacional*. Adriana Hidalgo Editorial. Buenos Aires, 2007.

Acerca de la Estética de lo cotidiano:

Andrew Light / Jonathan M. Smith, (Eds.), *The Aesthetics of Everyday Life*. Columbia U.P. Nueva York, 2005.
Yuriko Saito, *Everyday Aesthetics*. Oxford U.P. Oxford. 2010.

Acerca de la diferencia entre Arte moderno y vanguardias artísticas:

Peter Bürger, *Teoría de la vanguardia*, Península. Buenos Aires, 1987.
Jurgen Habermas, *La modernidad un proyecto incompleto*:
<http://www.cenart.gob.mx/datalab/download/Habermas.pdf>

Acerca del presente perpetuo:

Fredric Jameson, *Teoría de la posmodernidad*. Trotta, Madrid, 1998.

Acerca de las sociedades de consumo:

Jean Baudrillard, *La sociedad de consumo*. Siglo XXI. México, 1970.

Acerca del Arte como distinción social:

Jean Baudrillard, *El sistema de los objetos*. Siglo XXI. México, 1969.

Pierre Bourdieu, *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*. Taurus. Madrid, 1999.

Acerca de los simulacros y la simulación:

Jean Baudrillard, *Cultura y simulacro*. Kairós, Barcelona, 1988.

_____, *El crimen perfecto*. Anagrama, Barcelona, 1996.

Acerca de la condición transestética de las sociedades contemporáneas:

Jean Baudrillard, *Transparency of evil*. Verso, London, 1993.

Acerca de la especulación del mercado del Arte:

Jean Baudrillard, *El complot del arte*. Amorrortu. Buenos Aires, 2006.

Acerca del éxtasis de la comunicación:

Jean Baudrillard. *El éxtasis de la comunicación*. En Hal Foster (Ed.), *La Postmodernidad*. Kairós. Barcelona, 1985.

Acerca de la fetichización del valor de uso y las condiciones significantes de la cultura:

Jean Baudrillard, *Crítica de la economía política del signo*. Siglo XXI. México, 1974.

Acerca de la fetichización del valor de cambio y las condiciones materiales de existencia:

Karl Marx, *El capital*. Tres volúmenes. Fondo de Cultura Económica. México, 1973.

Acerca de las relaciones de poder:

Gilles Deleuze, *Foucault*. Paidós, Barcelona, 1987.

Michel Foucault, *Historia de la sexualidad volumen I: La voluntad de saber*. Siglo XXI, México, 1979.

_____, *Vigilar y castigar*. Siglo XXI, México, 1978.

_____, *El sujeto y el poder*. Carpe Diem, Bogotá, 1991.

_____, *Estrategias de poder*. Paidós, Barcelona, 1999.

Acerca del gobierno y la gubernamentalidad:

Michel Foucault, *La gubernamentalidad, ¿Es inútil sublevarse? y Nacimiento de la biopolítica*. En *Estética, ética y hermenéutica*. Paidós, Barcelona, 1999.

Acerca del arte menor y de las minorías:

Gilles Deleuze / Félix Guattari, *Mil Mesetas. Capitalismo y esquizofrenia*. Pre-Textos, Valencia, 1992.

_____, *Kafka. Por una literatura menor*. Ediciones Era. México, 1978.

Acerca de la deconstrucción:

Jacques Derrida, *La deconstrucción en las fronteras de la filosofía*. Paidós, Barcelona, 1989.

_____, *La diseminación*. Fundamentos, Madrid, 1985.

Acerca de la diferencia entre estilo y lenguaje:

Gilles Deleuze / Félix Guattari, *Postulados de la lingüística*. En *Mil Mesetas. Capitalismo y esquizofrenia*. Pre-Textos, Valencia, 1992.

Acerca de qué es un dispositivo:

Gilles Deleuze, *¿Qué es un dispositivo?*. En *Michel Foucault, filósofo*. E. Balbier, G. Deleuze, H. L. Dreyfus y otros. Gedisa, Barcelona, 1990.

“El Arte en lugar de Dios”:

Jean Francois Lyotard, *Moralidades posmodernas*. Taurus, Madrid, 1998.

Acerca de El Bulli:

Vicente Todolí / Richard Hamilton (Eds.), *Comer para pensar, pensar para comer*. Actar. Barcelona, 2009.