

Metodologías para el análisis del tratamiento de la gastronomía de vanguardia en la prensa generalista

José Ramón Navarro Pareja – Universidad Cardenal Herrera- CEU –
navarropareja@gmail.com

Yanet Acosta Meneses - Centro Universitario Villanueva –
yacosta33@gmail.com

Resumen: ¿Es la gastronomía de vanguardia un arte? Esta duda fue planteada durante la celebración de la Documenta 12 de Kassel pero ni críticos de arte ni cocineros ni jefes de cocina se ponen de acuerdo. No obstante, subjetivamente se puede afirmar que la prensa ha tratado esta disciplina como arte. En este trabajo se plantea una posible metodología para conseguir discernir si objetivamente la gastronomía de vanguardia se considera arte a través de métodos estadísticos con los que se pueda objetivar la finalidad del lenguaje.

Palabras clave: Gastronomía de vanguardia, arte, Ferran Adrià, Documenta Kassel, Andoni Luis Aduriz, Quique Dacosta.

1. Introducción

Desde finales del siglo XX, con la aparición de la cocina de vanguardia (postmoderna o tecnoemocional), este tipo de gastronomía ha superado su función nutricional y traspasado la frontera de lo artesanal para alcanzar un nuevo estatus, equiparable al que tradicionalmente se le ha conferido a otras manifestaciones artísticas.

La participación de Ferran Adrià en la Documenta 12 de Kassel supuso el inicio del debate más reciente en torno a si la cocina es arte. Siguiendo la

teoría institucional del arte formulada por George Dickie “una obra de arte [...] es un artefacto y un conjunto de cuyos aspectos le ha conferido el estatus de ser candidato para la apreciación por alguna persona o personas que actúan de parte de una cierta institución social (el mundo del arte)” (Dickie, 2005).

La discusión sobre si la cocina es arte es antigua. Sócrates, (como narra Platón en *Gorgias*) la excluye de las artes y la califica como “una especie de práctica” que tiene como objeto “producir agrado y placer” (Platón, 1983). Sin embargo, tampoco falta en la literatura clásica las referencias al “arte de los fogones” o a los cocineros como “reputados artistas”. Pero hemos de reconocer que esas expresiones están más relacionadas con la “habilidad” y la “virtud” para ejercitar un oficio que con la manifestación de la creatividad humana con la que se intenta comunicar y expresar una visión del mundo y de la vida. Nuestro planteamiento va dirigido en este segundo sentido.

Por gastronomía de vanguardia entendemos aquella cocina que, aún partiendo de la tradición, asume riesgos y busca la evolución o ruptura con la cocina tradicional, bien por la utilización de nuevas técnicas, combinaciones de sabores o fusión con cocinas de otros países. Es un tipo de cocina que va mucho más allá de su función nutricional, puesto que pretende comunicar ideas o conceptos y transmitir emociones, a través de la estimulación de todos los sentidos.

En España podemos centrarnos en tres restaurantes: elBulli, Mugaritz y Quique Dacosta. La elección de elBulli es evidente. El restaurante de Ferran Adrià es el abanderado de la cocina de vanguardia. Incluso, como hemos explicado, su participación en la Documenta 12, supuso un reconocimiento artístico emparentando, cuanto menos, con el “ready made” de Marcel Duchamp. En el caso de Mugaritz, con Andoni Luis Aduriz nos encontramos con uno de los cocineros más reflexivos, capaz de perseguir la insipidez o explorar las fronteras con lo desagradable en la cocina, como hacen varias formas de arte contemporáneas. Por su parte, Quique Dacosta se ha autodefinido en numerosas ocasiones como un cocinero de vanguardia. De hecho, el nombre de su último menú, “*El sabor del Mediterráneo*”, supone un guiño a la obra de Ferran Adrià, que tituló así su primera publicación.

No obstante, ni críticos gastronómicos ni críticos de arte ni cocineros se han puesto de acuerdo en este sentido. Manuel Vázquez Montalban en *Contra los gourmets* manifestaba que “la gastronomía, por su naturaleza efímera, no puede entrar en el museo” (Vázquez Montalbán, 2002). Por contra, el pintor y fotógrafo Richard Hamilton, que visitó el Bulli durante décadas (y que incluso acompañó hasta el restaurante a Marcel Duchamp a principios de los sesenta, aunque es cierto que en aquellos momentos El Bulli no practicaba una cocina de vanguardia) consideraba que entre las cualidades del restaurante de Cala Montjoi se encuentra “su motivación estética, su ambición de proporcionar una fascinación similar a la que se obtiene observando un gran cuadro, escuchando una suite de violonchelo de Bach o leyendo un soneto de Shakespeare” (Hamilton & Todolí, 2009)

En esta discusión, lo que sí se puede identificar es un punto de inflexión tras la celebración de la Documenta 12 de Kassel, que se estudiará superando el límite de la fuente oral para objetivar datos lingüísticos a través de métodos estadísticos e informáticos.

La aplicación de estos métodos objetivando científicamente el lenguaje utilizado para la identificación de la esencia del pensamiento, más allá de las opiniones, supone una innovación en la investigación en Ciencias Sociales.

1. Hipótesis

La hipótesis central de esta tesis doctoral gira en torno a la siguiente pregunta:

¿Considera la prensa escrita a la gastronomía de vanguardia como un arte?

En la práctica nos encontramos con opiniones contrapuestas. Tras el anuncio de que Adrià iba a participar en la Documenta se desató una polémica en la que críticos como Robert Hughes, apenas unos días después de darse a conocer la noticia, afirmó en una rueda de prensa en Barcelona que “será que tengo gustos vulgares, pero no me gusta la cocina de Adrià. No es que esté en contra o a favor, tan sólo me parece ridícula tanto su participación como su

propuesta. De todas maneras hay tanta mierda en las bienales y demás manifestaciones parecidas...” y añadió «la comida es comida y, en concreto la de Adrià, es como comer gas y aire. Yo prefiero la butifarra amb mongetes”¹ (*El País* y *ABC*, 16 de junio de 2007).

Menos prosaico, y marcando uno de los límites que, según sus palabras, tiene la cocina como arte, se manifestaba el británico Jonathan Jones para quien "la cocina puede ser artística, pero nunca puede ser arte"² (*The Guardián*, 17 de mayo de 2007). Y su argumento se fundamentaba en que algunos chefs (hacía referencia a Ferran Adrià y Heston Blumenthal) son "casi artistas", pero "no son verdaderos artistas porque incluso la cocina más moderna no puede desagradar a la gente más allá de un cierto punto, de lo contrario elBulli no tendría clientes. [...] La cocina no será arte hasta que la gente vaya a un restaurante a pensar en la muerte”. Una idea que señala una línea de investigación en la que también pretendemos adentrarnos: una cocina capaz de hacer reflexionar sobre la muerte y lo desagradable. Un campo en el que trabaja Andoni Luis Aduriz, razón por la cual lo hemos seleccionado para nuestro estudio.

Frente a esto, tampoco faltan críticos que equiparan la cocina con el arte. Como ejemplo Phillippe Regol, quien en una crónica sobre el menú de Quique Dacosta en 2008 sostiene que “sin caer en la cursilería de la alimentación del Alma, estamos obligados a reconocer que el cliente primerizo saldrá con la misma impresión de la que tiene cuando acaba de ver una exposición de Arte. Quique Dacosta tiene asumido que su creatividad va más allá de la búsqueda de nuevas sensaciones gustativas o texturales. Aspira a crear belleza con los alimentos como el escultor recurre al granito, al bronce o al alabastro”³ (*Observación gastronómica*, 12 de junio de 2008).

¹ http://www.abc.es/hemeroteca/historico-16-06-2007/abc/Cultura/robert-hughes-arremete-contra-ferran-adria-y-la-sagrada-familia-en-barcelona_1633724939094.html

http://elpais.com/diario/2007/06/16/catalunya/1181956064_850215.html

² <http://www.guardian.co.uk/artanddesign/jonathanjonesblog/2007/may/17/foodcanbeartisticbutitca>

³ <http://observaciongastronomica.blogspot.com.es/2008/06/elpoblet-2008.html>

En la misma línea, cocineros como Heston Blumenthal consideran que “los restaurantes deberían dejar de considerarse como lugares a los que acudir para saciar el hambre y, quizás, disfrutar del proceso. ¿Por qué no ir a un restaurante, no para satisfacer el apetito sino para tener una experiencia?” (Hamilton & Todolí, 2009). Y redonda más en la idea al comparar al restaurante con un espacio expositivo al afirmar que “si vas a una galería de arte, no vas para mantenerte vivo” (Hamilton & Todolí, 2009).

De la hipótesis antes formulada se pueden desarrollar otras nuevas preguntas como las siguientes:

¿Ha generado la cocina de vanguardia un nuevo tipo de periodista gastronómico?

3. Objeto de estudio

La muestra que se tomará como objeto de estudio para discernir las hipótesis anteriormente planteadas serán las crónicas sobre gastronomía (de vanguardia) y arte en la prensa española de las secciones de Cultura de los diarios de información general.

La selección concreta de los medios a analizar será de cuatro diarios de información general de distribución nacional. Dos de ellos con sede en Cataluña, por ser en esta región donde nace el fenómeno de la nueva cocina: *La Vanguardia* y *El Periódico*. Y otros dos con sede en Madrid, como *El País*, por ser el diario con mayor audiencia y *ABC*, por el tratamiento preferente que ha dado al mundo de el arte.

La muestra de diarios elegidos será siempre en su edición en español, pues la metodología empleada requiere utilizar una única lengua, ya que se centrará en la búsqueda de palabras clave que aparezcan en los textos y que se determinarán de forma estadística.

No obstante, la tesis incluirá otros artículos que se crean significativos de otros medios y escritos en otras lenguas, pero con el fin de dar una explicación contextual de lo que ha ocurrido en el periodo de estudio.

4. Cronología de la muestra

A la hora de delimitar temporalmente nuestro campo de estudio vamos a tener en cuenta tres acontecimientos mediáticos que han llevado a la cocina de vanguardia a las portadas de los medios de comunicación.

El primero, y la fecha desde la que arrancaremos nuestro estudio, es 2003 cuando el suplemento dominical de *The New York Times* le dedica la portada y catorce páginas interiores a Ferran Adrià. A partir de ese momento será considerada por los medios de comunicación una de las personas más influyentes.

El siguiente acontecimiento, la invitación a Ferran Adrià para que participara en la Documenta de Kassel de 2007, supone un punto de clave en la relación entre arte y gastronomía. Por primera vez un cocinero participa en un evento de este tipo al mismo nivel que el resto de artistas. “Ferran Adrià está invitado como artista, como pensador de los materiales o más bien de la interfaz entre los materiales y lo inmaterial” (Hamilton & Todolí, 2009), afirmó Roger M. Buegel, el director de la Documenta 12, el 19 de enero de 2006 cuando anunció su participación.

El tercero de estos momentos y punto final de nuestra investigación será el cierre de elBulli en 2011. Algunos críticos lo han juzgado como el fin de la cocina de vanguardia, mientras que otros consideran que esta tendencia permanece viva, aun cuando su iniciador ya no esté en activo.

De acuerdo a estos acontecimientos diferenciamos tres etapas:

2003-2005 Pre Kassel

Enero de 2006-2007: Kassel, anuncio y desarrollo de la Documenta

2008-2011 Post Kassel

5. Metodología

La metodología empleada es el análisis comparativo de las crónicas de gastronomía y arte. En un primer momento analizaremos el lenguaje utilizado en unas y otras para tratar de encontrar aquellas palabras claves que unifican ambos tipos de crónica. Estableceremos unas palabras moda. Para ello nos valdremos de las aplicaciones que generan nubes de palabras en función de su

frecuencia dentro de un texto. Hemos utilizado *Wordle*, una sencilla aplicación online que permite generar una nube de palabras a partir de un texto o una URL. La ventaja es que el programa da mayor prominencia a los términos que aparecen con una mayor frecuencia en el texto original, eliminando las cifras, signos de puntuación y palabras más usuales como artículos y preposiciones. En una primera búsqueda, las nubes de palabras generadas a partir de las críticas gastronómicas publicadas por *El País* y *ABC* sobre elBulli muestran la presencia de palabras como composición, vanguardia, sensaciones, técnicas, trampantojo o visual, que bien pueden relacionarse con el mundo del arte.

En segundo lugar analizaremos estadísticamente la evolución de estos conceptos, sobre todo en el mundo de la gastronomía. Para ello podemos seguir varias posibles vías:

La aparición y uso de estos conceptos en torno a un acontecimiento -la invitación a Ferran Adrià a participar en la Documenta de Kassel- que supone la equiparación de la cocina a otras manifestaciones artísticas.

A esta metodología estadística debemos sumarle las aportaciones obtenidas por fuentes orales que deben ser de tres tipos:

Críticos de arte (que conozcan el mundo de la gastronomía de vanguardia)

Críticos de gastronomía (que tengan conocimientos sobre las manifestaciones artísticas del momento)

Cocineros de vanguardia, de los que nos interesa conocer la autoconciencia que tienen de ellos mismos.

