

DE LA CATA COMO UNA DE LAS BELLAS ARTES

Francisco Vázquez García

AUTOR/AUTHOR:

Francisco Vázquez García

ADSCRIPCIÓN PROFESIONAL/PROFESSIONAL AFFILIATION:

Catedrático de Filosofía de la Universidad de Cádiz

TÍTULO/TITLE:

De la cata como una de las bellas artes

The tasting as one of the fine arts

CORREO-E/E-MAIL:

francisco.vazquez@uca.es

RESUMEN/ABSTRACT:

En este artículo se desarrolla una reflexión, a la vez sociológica y estética sobre la experiencia de «Catas con arte». En primer lugar, se trata de comprender esta experiencia en el contexto de una historia social de la cata. En segundo lugar, se pretende captar en qué sentido este nuevo estilo de cata, introduce en su campo una «revolución simbólica». Para ello se analizan los mecanismos de creación de ideas y de contaminación de saberes que intervienen en esta experiencia.

This paper develops a reflection, both sociological and aesthetic, about the experience of «Tasting with art». First of all, this experience is understood in the context of a social history of the tasting. Secondly, it is intended to capture in what sense this new style of tasting, enter a «symbolic revolution» in his field. Finally, we discuss the mechanisms of creation of ideas and pollution of knowledge involved in this experience.

PALABRAS CLAVE / KEYWORDS:

Cata; gastronomía; estética; experiencia artística; subjetividad.

Tasting; gastronomy; artistic experience; aesthetics; subjectivity.

Por una historia social de la cata

La iniciativa de «Catas con arte» supone sin duda una alteración radical en la práctica de la cata. Antes de analizar los patrones estéticos que convierten a la creación de José Berasaluce y de sus colaboradores, en lo que se bautizará como «cata no figurativa», conviene delimitar el contexto histórico en el que emerge la «cata» en general, como una suerte de ritual colectivo característico de la tardo-modernidad. El surgimiento histórico de esta práctica acompaña a los procesos de modernización cultural que analizó Max Weber (1). En este decurso del mundo occidental, el consumo y la preparación de alimentos se separaron del ámbito de las necesidades biológicas, constituyéndose como una esfera de cultivo autónomo, donde los usos del beber y del comer operaban como un fin en sí mismos, un universo de experimentación independiente de su mera función de supervivencia. De este modo, la configuración del arte gastronómico y del arte erótico, en Occidente, ha seguido derroteros paralelos y estrictamente coetáneos. El primero implica la emancipación de las prácticas alimentarias respecto a las necesidades fisiológicas inmediatas; el segundo hace lo mismo pero respecto a las conductas reproductivas de la especie humana (2). Se conformó así un universo gastronómico que, como sucedía en otros campos artísticos, se iba modelando a través de la competencia simbólica entre sus agentes: grandes *chefs*, restaurantes, bodegas, circuitos de comercialización, críticos y degustadores profesionales, medios de comunicación, publicaciones especializadas, etc. (3).

La cata, no obstante, situada a la vez en la vertiente comercial y en la lúdico-pedagógica, sólo pudo cobrar cuerpo, como ritual de masas, cuando el consumo de los manjares y de los caldos más exquisitos dejó de ser el monopolio de la aristocracia y de la alta burguesía. La cata convencional, maridando vinos y alimentos, exige una cierta democratización del gusto. Se trata por una parte de un uso comercial, de estricto *marketing*, destinado a hacer valer las virtudes de un nuevo producto en el mercado, sometiéndolo entonces al juicio de los degustadores profesionales (*gourmets*, sumilleres, enólogos, etc.) (4).

Por otro lado, la cata se despliega como un ejercicio pedagógico que pretende ensanchar la clientela, produciendo en cierto modo, a su propio consumidor. Se trata en efecto, de inculcar en los individuos, mediante el método de «divertir enseñando», las competencias que le permitan maximizar el disfrute de los productos culinarios. La gestación histórica de un público para la cata se emplaza en las últimas décadas del siglo XX. Sólo tras la era de desarrollo y crecimiento económico que siguió a la Segunda Guerra Mundial (lo que en Francia se denominó *les trente années glorieuses*), cuajó en Occidente una nueva clase media caracterizada por sus disposiciones hedonistas, higiénicas y anti-jerárquicas, aferrada a las exigencias del placer, de la expresividad y de la vida sana (5). El estilo de vida de esta nueva pequeña burguesía contrastaba con los usos de la vieja clase media, perfilada por el rigorismo ascético, la cultura del ahorro y del sacrificio, recelosa ante refinamientos gastronómicos que percibía como signos de la decadencia y perversión moral propios del aristócrata o del «gran burgués».

La clase media emergente en el mundo occidental desde la década de los sesenta se definía, sin embargo, por una suerte de imperativo hedonista, y se reclutaba principalmente en las profesiones dedicadas a la gestión de bienes y servicios simbólicos: artistas, profesionales de la publicidad, el diseño, los medios de comunicación, las nuevas tecnologías, las relaciones públicas, los servicios financieros, la atención psicológica y los recursos humanos. En estas fracciones profesionales, la estetización de la vida cotidiana se convirtió en una obligación social y al mismo tiempo en un signo de distinción.

En España, la aparición de este público a gran escala, puede datarse a partir de la segunda mitad de la década de los ochenta, a la sombra del crecimiento económico y del mejoramiento del nivel de vida de las clases medias durante ese periodo, y en paralelo a la expansión de la industria cultural y del ocio, es decir, del sector servicios en general. Suscribirse a revistas de quesos o vinos, adentrarse en los arcanos del arte del sumiller, participar en cursos especializados de alta gastronomía o de corte del jamón, y, obviamente, asistir al ritual de la cata, se convirtió, para el mencionado sector de las clases medias, en un uso habitual. Se trataba así de suplir, de forma acelerada y recurriendo a la enseñanza docta y al discurso, lo que las clases acomodadas siempre habían adquirido de modo tácito y silencioso, como si incorporaran una «segunda naturaleza», en el medio familiar. Esta voluntad de refinamiento à grande vitesse se intensificó en los grupos más afectados por una rápida movilidad social ascendente; es lo que los sociólogos identifican en España con la era del nuevo individualismo, del *yuppy* y de la «cultura del pelotazo» (6).

Una revolución copernicana

En el escenario referido, donde la cata ha llegado a convertirse en una ceremonia social de amplio alcance, un verdadero *happening*, el invento de José Berasaluce y compañía (7), introdujo hace apenas dos años un trastocamiento fundamental. Transitamos ahora de la sociología a la estética (8).

El canon de la cata convencional pone en contacto dos secuencias claramente diferenciadas. Se tiene por un lado el plantel de los alimentos y/o bebidas que de forma sucesiva van siendo degustados por el respetable. En segundo lugar, se emplazan los discursos que los distintos especialistas (enólogos, sumilleres, cocineros, bodegueros, críticos gastronómicos, etc.) emiten acerca de esos productos. Todo gira alrededor de éstos, de modo que la magia del ritual se concentra en el problema del maridaje; en el arte de maridar productos y en el arte correlativo de maridar sabores. El resto de las circunstancias, desde las características del escenario donde tiene lugar el acto, hasta la disposición estética de los alimentos, el exorno del local o el atuendo de los que sirven los manjares, orbitan en torno a éstos y a su correcta y refinada consumición. Al finalizar el proceso –nos referimos a la cata destinada a los legos, no a los expertos, el usuario habrá superado el tránsito iniciático y podrá por fin franquear,

en mayor o menos medida según el caso, el acceso al círculo de los entendidos. Se supone por tanto que la cata se encuadra en un proceso escalonado, de aprendizaje y ascenso que permite pasar de la ignorancia al conocimiento.

Catas con Arte, sin embargo obedece a una racionalidad en todo diferente. El centro del universo ya no lo ocupan las viandas y su degustación. Si en la cata convencional podía distinguirse claramente entre la representación (los discursos de los especialistas) y lo representado (los alimentos y su correcta administración), en el dispositivo creado por Berasaluce y su equipo, esto ya no es posible.

En efecto. Los productos gastronómicos ya no son el referente y fundamento de lo que se dice y de lo que se hace; constituyen una serie de signos, de representaciones, que coexisten y se combinan con otras de índole diferente. Se ha roto el canon, la jerarquía. Pensemos, por ejemplo, en la cata de «Sexo y Chocolate», celebrada en Barbate el 25 de mayo de 2013. Las secuencias constituidas por el cóctel de bebidas de «La Galería» (elixir de amor, mojito, *cosmopolitan* y cava del consorcio) y por los chocolates de «Tres Martínez» (*strudel* de canela con trufa, bombón de guindilla, lingote de chocolate con fruta de la pasión y semiesfera con frambuesa), se entrecruzan con la que compone el especialista en historia cultural del erotismo y la sexualidad (afrodisíacos y arte erótica en el mundo antiguo, pecados de lujuria en Santo Tomás, sodomía, cultura erótica en la España de nuestros bisabuelos, campaña médica contra el vicio solitario), y esta a su vez se entremezcla con los comentarios de la gastrónoma chocolatera o con las enseñanzas del enólogo en relación con lo que se está saboreando. A esto se suma la serie constituida por las piezas musicales que interpreta el violinista (*Volver*, *Ojos Verdes*, etc.) Y todo no finaliza aquí. Son decisivos también los entornos en los que se despliega el ceremonial (en este caso la Lonja Antigua de Barbate, en pared con el Atlántico, cuyos muros parecen traer el eco del trasiego del pescado y el runrún de su subasta).

La lógica de las «Catas con arte» se revela por tanto como una estrategia de descentramiento. Ya no hay centro, ya no hay diferencia entre lo superior y lo subordinado. Estamos ante una revolución simbólica en el arte de degustar (9). El desfile de las viandas es tan periférico como la música, los discursos gastronómicos, los enclaves arquitectónicos o las narraciones culturales de los distintos expertos. Sólo queda el movimiento errático de las distintas series que se entrecruzan y chocan recíprocamente para producir dos tipos de efectos de superficie, dos modalidades de acontecimientos (10): un problema (polo objetivo) y una constelación pasional (polo subjetivo). Paradójicamente, como testimonian muchas de las personas que han acudido a esta cata innovadora, el producto propiamente gastronómico o enológico no sólo no pierde significación, sino que sus propiedades quedan realzadas, peraltadas gracias precisamente a esa maniobra de descentramiento. Lo culinario se libera de los estrictamente técnico o gastronómico para recibir una multitud de connotaciones culturales diversas (auditivas, conceptuales, imaginarias, afectivas).

La cata convencional, destinada a enunciar en el discurso las propiedades armónicas de los manjares y su ajuste a nuestras maneras de saborear, se inscribe en una estética de lo bello, de la adecuación, señalada por Kant, entre las formas de nuestra sensibilidad y las categorías de nuestro entendimiento, una adecuación por «libre juego» y no por reducción de la imagen al concepto (11). Sin embargo, la ausencia de centro, de referente representable, emparenta a las catas de Berasaluce con una estética de lo sublime (12). En este caso se apunta a conformar una idea que sobrepasa lo que podemos figurar mediante los sentidos, que va más allá de los límites de lo representable (como sucede en la visión de una tormenta espectacular o en la contemplación de un abismo cuyo fondo no llegamos a vislumbrar) (13).

Crear «ideas» y contaminar saberes

«Catas con arte» es a la práctica colectiva de la degustación lo que el arte de vanguardia supone respecto al arte figurativo. Decía Ortega en *La deshumanización del arte*, que la pintura abstracta no representa cosas, entidades; crea ideas (14). En «Catas con arte» no se pretende reflejar las virtudes de un producto gastronómico ni instruir acerca de su consumo, aunque esa recepción también es factible. Se apunta en cambio a diseñar un problema, una idea, un espacio para «con-sentir», esto es, para sentir juntos, a la vez con la emoción y con la reflexión.

Esa idea puede ser el resultado del choque y de la fusión de opuestos. Es el caso de Oriente y Occidente en «Tokyo-Kaleta» o en «Sayonara Baby»; de Antigüedad y Modernidad en «Mojama Gades Chillout»; de Naturaleza y Cultura en «El Milagro del Atún» o de Europa y América en «Sabores Ultramarinos». Pero puede ser también el efecto de vecindades inquietantes y fascinantes, donde parecen diluirse los límites entre lo humano y lo no humano («Algas y Monstruos Marinos»), lo vivo y lo muerto («La Noche de los Vampiros»), lo sagrado y lo profano («Pasión Barroca», «Cuaresma»), lo luminoso o racional y lo tenebroso o pasional («El Quicio de la Mancebía», «Puñaladas Traperas», «Alfileres de Colores», «Sexo y Chocolate»), lo noble y lo villano («El Crepúsculo de los Dioses», «Los Amantes de la Reina», «Quesos, Vinos, Pícaros y Picos»). Puede tratarse incluso de dilemas altamente especulativos, como el de la verdad y la mentira («El Arte de Mentir») o el del origen cósmico de la vida («Ropa Vieja Cósmica»). ¿Habrá algún día una cata metafísica, una cata sobre el ser y el no ser?

Por otra parte, si en la cata convencional se trataba de iniciar al neófito en los misterios del saber gastronómico y enológico, en esa variante no figurativa y atonal que es «Catas con arte», el resultado es muy distinto. Ya no se trata de «instruir deleitando» sino de confundir, en el sentido de entremezclar y hacer dudosas las fronteras y los géneros preestablecidos, los límites que permiten a la cultura organizar nuestra experiencia.

En este sentido hay que contemplar el concepto de contaminación, que va más allá del maridaje convencional, pero también de la fusión hoy tan de moda. El maridaje alude a una tenta-

tiva, por vanguardista y experimental que sea, de conciliar dos sustancias distintas, combinándolas en un mismo producto. La fusión implica la disolución de las diferencias que singularizan a los elementos, remitiendo así a una realidad indiferenciada, de límites irreconocibles. Pero la contaminación, como nos enseñó la antropóloga Mary Douglas en *Purity and danger* (15), implica desafiar las fronteras de dos instancias heterogéneas, sin borrarlas por completo, mostrando en cambio el peligro y el poder involucrados en ese desafío (16), el tabú transgredido, la mancha y la impureza. No hay ni conciliación ni desaparición de las diferencias.

Pues bien, un elemento que en primer lugar salta a la vista en la escenografía de «Catas con arte», es su capacidad para transgredir las fronteras entre las disciplinas y las especialidades. No se trata ni de fusionarlas ni de armonizarlas, sino de asumir el riesgo de aceptar la mancha, la impureza en el interior de saberes, académicos o no, que se creen immaculados: la biología marina manchada de arqueología romana; la exótica vampirología asaltando el recinto universitario de los estudios culturales; la gastronomía chocolatera ensuciando el gabinete de la filosofía pura; los sones antiguos de la copla contaminados por la modernidad del cine; la tauromaquia tiñendo de rojo y negro los lienzos del pintor. Lo mismo sucede con los contenidos, trátese de *haikus* japoneses y de cuplés gaditanos; de textos de Tomás de Aquino y de cine pornográfico; de divas y prostitutas; de devociones cofrades y golpes de sensualidad; de reinas y de piratas. Más que una incitación a la interdisciplinariedad, que mantiene a cada uno en su sitio pero tiende puentes, lo que se promete es la aventura (en una cata con arte nunca se tiene certidumbre plena sobre lo que va a suceder) de *desdisciplinarse*: asumir el riesgo de manchar y de dejarse manchar por lo que hacen otros, encontrándonos finalmente en el problema que nos hace pensar y sentir juntos. Tiene así, la «Cata con arte», un lado socrático, pues en vez de suministrarnos determinados conocimientos y competencias bien codificadas, nos enseña a dudar de lo supuestamente bien conocido, rompiendo tabúes y asumiendo el riesgo de jugar con materias híbridas e impuras.

De la idea a la constelación de pasiones

Pero esa contaminación de saberes a la que acompaña el entrecruzamiento de los sabores, no sólo apunta al polo objetivo, esto es, al problema concreto planteado en cada cata. No sólo se trata de crear ideas, de pensar (o sea, de cuestionar lo sabido); también se producen constelaciones emocionales, esto es, modos de experimentarnos como sujetos. Gracias al pacto narrativo que cada cata va gestando mediante el cruce de distintas series de signos (musicales, narrativos, técnicos, gastronómicos, arquitectónicos), el espectador, siempre a salvo en su lugar, puede experimentar todo un cóctel de emociones fuertes. Por seguir con el modelo semiótico utilizado hasta ahora, puede decirse que si la producción de ideas conforma el núcleo semántico de la «cata con arte», la producción de conglomerados pasionales alude a su dimensión pragmática o performativa, como dicen los lingüistas.

Esa experiencia no es uniforme. Los que hemos participado en alguna sesión de «Catas con arte» podemos testimoniar el *crescendo* de intensidades y descargas de adrenalina que va invadiendo a los participantes, hasta alcanzar ciertos momentos de efervescencia colectiva (17), como en esos rituales totémicos australianos descritos por Durkheim en *Las formas elementales de la vida religiosa* (18). Por otro lado, del mismo modo que sucede en el río de Heráclito, uno no se baña dos veces en la misma cata. Hay una dimensión de singularidad irrepetible; no hay dos catas iguales, aunque el guión persevere, aunque se reitere, que no es nunca el caso, el menú degustado.

El entrechocarse de contenidos simbólicos contrarios, de yuxtaposiciones inverosímiles y de saberes aparentemente incommensurables, provoca en el participante un espectro muy variado de pasiones opuestas: la carcajada y el estremecimiento de terror; la nostalgia y el coraje; el temblor del erotismo y el de lo sagrado; la melancolía y la exaltación; la repugnancia y el deleite; la sorpresa por verse transportado a mundos históricos o étnicos dispares y el asombro al descubrir la extrañeza de lo que creía acostumbrado y familiar, mostrado ahora desde un ángulo insólito, gracias al efecto de contaminación. Este conglomerado emocional se genera a través de una programación de ingredientes sinestésicos, apelando a la mezcolanza de la reflexión y de los cinco sentidos.

En nuestra cultura, como es sabido, la utopía hace referencia a un espacio irreal pero armónico; poblado de avenidas rectas, de manzanas bien delimitadas y de colectivos fraternos, donde cada cosa está en su sitio. Pero desde la Biblioteca de Babel imaginada por Borges, sabemos que existe también un espacio distinto del cotidiano pero no por ello irreal. Se trata de lugares donde los emplazamientos efectivos que pueden encontrarse dentro de la cultura están representados, objetados e invertidos. Es lo que Michel Foucault bautizó con el nombre de «heterotopías» (19). A semejante dinastía de espacios dislocados, sin centro, sin un protagonista y donde todas las divisiones tradicionales aparecen contaminadas, pertenece la «Cata con arte». Esta es sin duda el vivo retrato de una sociedad descreída ante el mito del progreso pero que sigue empeñada en la posibilidad de pensar de otro modo nuestro mundo y nuestras experiencias.

NOTAS

- (1) WEBER, M. (1984). «Teoría de los estadios y direcciones del rechazo religioso del mundo» en M. Weber, *Ensayos sobre sociología de la religión I*. Madrid: Taurus, pp. 527-562.
- (2) WEBER, M. (1984). «Teoría de los estadios y direcciones del rechazo religioso del mundo», pp. 546-552
- (3) FLANDRIN, J. L. y MONTANARI, M. (2004): *Historia de la alimentación*. Madrid: Ediciones Trea y FERNÁNDEZ ARMESTO, F. (2002). *Near a thousand tables. A history of food*. London: Free Press; KORSMEYER, C. (ed.) (2005). *The taste culture reader. Experiencing food and drink*. Oxford: Berg Pub.

- (4) SMITH, M. M. (2007). *Sensing the past: Seeing, smearing, smelling, tasting and touching in history*. Berkeley: University of California Press, pp. 75-92.
- (5) BOURDIEU, P. (1988). *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*. Madrid: Taurus, pp. 358-376; FEATHERSTONE, M. (1991). *Cultura de consumo y posmodernismo*. Buenos Aires: Amorrortu, pp. 86-94.
- (6) BÉJAR, H. (1993). *La cultura del yo. Pasiones colectivas y afectos propios en la teoría social*. Madrid: Alianza Universidad, pp. 220-227 y VÁZQUEZ GARCÍA, F. (2005). *Tras la autoestima. Variaciones sobre el yo expresivo en la modernidad tardía*. San Sebastián: Gakoa Ed.
- (7) «Catas con arte», <http://www.catasconarte.net/> [consulta realizada el 16 de abril de 2014] y MARTÍNEZ, I. (2013): «Catas con arte cumple un año maridando cultura y manjares», *Andalucía Información*, <http://andaluciainformacion.es/cadiz/290383/catas-con-arte-cumple-un-ano-maridando-cultura-y-manjares/> [consulta realizada el 14 de abril de 2014]
- (8) La estética filosófica se ha concentrado tradicionalmente en la reflexión sobre los productos artísticos vinculados a los sentidos más intelectuales, como la vista (artes plásticas) y el oído (literatura, música). El gusto y el olfato han sido tradicionalmente considerados por los filósofos, como sentidos menores, innobles, más groseros, apegados a lo puramente material. El idealismo constituye así una suerte de ideología inherente al filósofo profesional. A contrapelo de esta tradición se sitúa la tentativa de Carolyn Korsmeyer, para construir una estética del sentido gustativo. Véase la obra fundamental de KORSMEYER, C. (1999). *Making sense of taste: food and philosophy*. Ithaca: Cornell U. P.
- (9) Sobre el concepto de revolución simbólica, BOURDIEU, P. (2013). *Manet. Une révolution symbolique*. Paris: Raisons d'Agir, Seuil, pp. 13-15.
- (10) DELEUZE, G. (1970). *Lógica del sentido*. Barcelona: Barral Editores, pp. 13-22.
- (11) KANT, I. (1876). *Crítica del juicio seguida de las Observaciones sobre el asentimiento de lo bello y lo sublime*. Madrid: Librerías de Francisco Travedra, Antonio Novo, p. 167.
- (12) KANT, I. (1876). *Crítica del juicio seguida de las Observaciones sobre el asentimiento de lo bello y lo sublime*, pp. 76-96.
- (13) KANT, I. (1876). *Crítica del juicio seguida de las Observaciones sobre el asentimiento de lo bello y lo sublime*, p. 98.
- (14) ORTEGA Y GASSET, J. (1925). *La deshumanización del arte e ideas sobre la novela en Obras Completas*, T. III. Madrid: Taurus, 2012, p. 868.
- (15) DOUGLAS, M. (1979). *Purity and danger. An analysis of the concepts of pollution and taboo*. London: Routledge and Kegan P., pp. 7-28.
- (16) DOUGLAS, M. (1979). *Purity and danger. An analysis of the concepts of pollution and taboo*, p. 94-113.
- (17) COLLINS, R. (2004). *Interaction ritual chains*. Princeton and Oxford: Princeton U. P., pp. 107-111.
- (18) DURKHEIM, E. (1982). *Las formas elementales de la vida religiosa*. Madrid: Akal, pp. 202-206.
- (19) FOUCAULT, M. (2009). *Le corps utopique. Les hétérotopies*. Paris, Nouvelles Éditions Lignes, pp. 21-61.