

Gastronomía en tiempos modernos

“Gastronomy in modern times”

Luis Javier Álvarez Alfeirán ^{1,a}

Recibido, octubre 2016

Aceptado, diciembre 2016

RESUMEN

Diferenciar entre globalización y multiculturalidad nos abre la puerta a pasar de una clasificación universal a un sentido social e individual en donde la persona es o debe ser el centro de la discusión.

En este artículo se habla de la identidad que la persona debe tener en un mundo que va más allá de la globalización buscando en la multiculturalidad la experiencia con lo cual la persona debe tener un sentido único y especial.

En el mundo de la gastronomía, como en muchos otros, ha sucedido un cambio social y cultural en donde los cocineros han dejado a tras las puertas de sus cocinas para convertirse en verdaderos “rock stars” estando inclusive muy presentes en los medios masivos de comunicación, sin embargo, lo fundamental es su persona y no ese personaje que se ha querido crear.

Palabras clave: Globalización. Multiculturalidad. Persona. Identidad. Experiencia. Chef.

ABSTRACT

To make a difference between globalisation and multiculturality give us the opportunity to move from a universal classification to a social and individual sense where the person is or should be the centre of the discussion.

In this article we speak about the identity that the person must have in a world that goes beyond globalisation looking within multicultural experiences his/her sense of uniqueness. In the world of gastronomy, as in many others, there has been a social and cultural change where cooks have left behind the doors of their kitchens in order to become rock stars being very much present on the mass media, although the fundamental part is their person and not the personification that has been intended to be created.

¹Le Cordon Bleu-Universidad Anáhuac - México

^a Licenciado en Administración de Empresas.

Keywords: Globalization. Multiculturality. Person. Identity. Experience. Chef

INTRODUCCIÓN

Es indudable el impacto y la influencia que a lo largo de la historia ha tenido la gastronomía a nivel mundial en las tradiciones y en la cultura y que por supuesto ha transformado la condición natural del hacer humano.

Es claro que el origen no es casualidad o meramente accidental. El pensamiento, es decir; las corrientes artísticas y filosóficas han tenido sin duda una repercusión inevitable como inevitable es la necesidad de la cocina.

Ahora bien, habiendo contemplado ciertos momentos en la historia y en el arte que reflejan la idea gastronómica en distintos ámbitos de la sociedad, ¿de qué manera los fenómenos sociales han ejercido esta influencia?, ¿cómo podríamos decir que el pensamiento influye en lo que vemos hoy día como una gran moda y novedad?, ¿cómo hemos llegado a hacer de una actividad rudimentaria como es la cocción de los alimentos una industria que mueve millones de dólares alrededor del mundo? La actualidad ha arrancado al Chef de las estufas para colocarlo en el pedestal de los medios de comunicación masiva.

Habiendo dado un vistazo al pasado es importante otear también el horizonte del presente y su influencia definitiva en este cambio de paradigma.

GLOBALIZACIÓN

El término globalización es quizás uno de los más desgastados desde finales del Siglo XX. Hemos entendido que el presente no tiene sentido alguno fuera de este concepto que la Real Academia de la Lengua Española define con cuatro acepciones:

Acción de globalizar. (integrar cosas diversas).

Extensión del ámbito propio de las instituciones sociales, políticas y jurídicas a un plano internacional.

Difusión mundial de modos, valores o tendencias que fomentan la uniformidad de gustos y costumbres.

Economía, proceso por el que las economías y mercados, con el desarrollo de las tecnologías de la comunicación, adquieren una dimensión mundial, de modo que dependen cada vez más de mercados externos y menos de la acción reguladora de los Gobiernos.

Haciendo uso de esta definición habría que rescatar algunos elementos:

En primer lugar, es una acción, es decir; implica un movimiento voluntario y libre. La globalización es por tanto un fenómeno social tendiente al movimiento y a la evolución del ser humano en diferentes ámbitos de su vida diaria; desde lo económico hasta lo social.

En segundo lugar, le lleva a un plano internacional.

Aborda un nuevo mundo y una nueva realidad que hasta entonces permanecía dentro de los límites propios de cada comunidad.

Cierto es que los medios de comunicación comenzaron a acercar las fronteras desde inicios del siglo pasado, pero no es sino

hasta los años recientes en que los bordes de las mismas se presenten demasiado nebulosos.

La importancia de los medios de comunicación en la transmisión de los sucesos y de las ideas son relevantes en este proceso de globalización.

La segunda guerra mundial –dice Marshal McLuhan-, fue la guerra de la radio y la Tercera Guerra Mundial es la guerra de la televisión.

Hoy día esta apreciación parece también anticuada ante el desbordamiento masivo de las redes sociales.

Un sinfín multi-dinámico de imágenes y caracteres que nos desbordan y nos acercan de manera irremediable y con todo detalle a cada suceso que ocurre en el planeta.

La tercera característica es quizás a la que más atención debemos poner tomando en cuenta el tema que nos ocupa.

Se refiere a la unificación no sólo de instituciones sino de valores, costumbres, modo de vida, etc. de las personas y no sólo de su actividad económica como lo indica la cuarta definición. Rob Riemen, filósofo contemporáneo, se refiere a este fenómeno en su libro *Nobleza de espíritu: una idea olvidada*:

“Las mentes politizadas no reparan en las personas concretas que viven, que aman y que son amadas.

Sólo ven abstracciones: capitalismo, comunismo, globalización. Sócrates descubrió que el “hombre democrático”, saturado de tanta libertad, se entregaría

rápidamente a la dictadura. Nietzsche también lo sabía y asintió con la cabeza.

El comunista creyente del pueblo de Davos interpretó el afán de obediencia absoluta como un signo de los tiempos.

Los eruditos intelectuales de Múnich esperaban con interés el final de la democracia y sus libertades.”

Esta unificación ha sido quizás fundamental para entender el hueco que la globalización ha dejado ya que no todas las mentes están politizadas y este contraste de libertades ha hecho florecer la flor de la libertad ‘individual y colectiva’ en la primavera que sigue al crudo invierno.

Los modernos sofistas que a nombre del bien común creen ostentar el conocimiento se han enfrentado a la avalancha social provocada por el mundo digital y las redes sociales.

A pesar de lo que ya hemos comentado acerca de este fenómeno, la persona no se ha resignado a perder su individualidad, aunque los gobiernos y las empresas multinacionales estén interesados en preservar este estatus; el estado de insatisfacción que le produce al ser humano el ser igual a los demás provoca un rápido cambio en la mentalidad y en las estructuras de poder. Cipriano Sánchez, se refiere a este tema en su libro *Junto con los otros*:

“En la sociedad posmoderna las creencias y valores son privatizados y desarraigados, la identidad personal y la de la sociedad están siempre a merced de la fragilidad y de la temporalidad efímera.

Ante ello, sólo queda la determinación para mantenerlas íntegras.

El gran desafío es la volatilidad de la identidad.

Pero no es una condena, Al contrario, la correcta confrontación de la diferencia muestra la posibilidad de un camino común que se hace identidad compartida.

La unidad no es una condición a priori de la vida compartida, sino una consecuencia de la misma por medio de la negociación y la reconciliación; no a través de la negación, la atenuación o la eliminación de diferencias”

Este planteamiento nos induce a pensar que la globalización intenta unificar el modo de vida del ser humano pero que no unifica al ser humano mismo; y lo que queremos decir con esto es que, aunque esta unificación ha logrado influir en lo que se refiere a la vida y costumbres de las personas no es capaz de influir en lo que la persona es en sí misma y por tanto no le exime de la responsabilidad que ordena la máxima délfica de conocerse a sí mismo.

En términos gastronómicos, aunque el nopal hoy día se produzca en China y pueda importarse al mismo México, esto no implica necesariamente que seamos un poco chinos.

Sucede lo mismo con otra serie de suposiciones como podría ser el que una persona que lleve consigo zapatos italianos, ropa hecha en Malasia, un reloj suizo y maneje un coche alemán no necesariamente está asociada con tal cantidad de culturas, aunque su modo de vivir “global” le lleve a no cuestionar la procedencia de las cosas sino su mero disfrute.

El hombre no deja de ser hombre y no se vuelve más hombre por lo que lleva puesto,

es decir; su identidad no está en las cosas. En el caso del mundo de la hospitalidad y la gastronomía sí puede haber una influencia que lo marque de forma diferente pues no se refiere, como ya hemos visto, solamente a lo material sino también a lo emocional, a lo que la experiencia le produce.

La globalización en la gastronomía puede ser muy evidente cuando vemos que se ha roto con la mentalidad estacional de la cocina.

Ya no es necesario esperar a que el calendario marque las estaciones de cultivo de ciertos ingredientes pues estos ya se encuentran disponibles en todo momento a lo largo y ancho de los mercados mundiales. Su procedencia es tan diversa como lo es el planeta.

Un país como México importará en el 2016 el 60% de uno de sus ingredientes simbólicos: el maíz amarillo, un dato que toma una relevancia particular cuando la cocina mexicana, que enarbola al maíz como uno de sus ingredientes protagonistas, es reconocida por la UNESCO por su valor cultural.

La cultura y las tradiciones se comparten hoy cada vez más abiertamente. Surgen entonces términos como el de “cocina fusión” que señalan una mezcla de culturas culinarias buscando una nueva experiencia que orbite de manera diferente en el paladar de un comensal acostumbrado a los sabores tradicionales.

GLOBALIZACIÓN VS. MULTICULTURALIDAD.

La cultura moderna, en los albores del Siglo XXI dio origen a una nueva generación que fue bautizada como “millennials” cuyo comportamiento y hábitos de consumo

modificaron las costumbres comerciales y culturales tradicionales pero con el nacimiento de las nuevas tecnologías digitales estos hábitos continúan modificándose, incluso aquellas que se pensaban sólidamente consolidadas bajo el paradigma de globalización.

Se ha dado un brinco hacia lo cualitativo y en muchos casos a la revalorización de la identidad propia que se perdió dentro de esta "aldea global" a la que se refería McLuhan. Odo cambio en la historia genera adecuaciones que merecen por parte de las personas una adaptación que en muchas ocasiones se va dando de manera ligera e imperceptible pero que en retrospectiva se puede fácilmente comprobar.

La modernidad ya sí entendida 'posmodernidad' no es la excepción. La vertiginosidad de los cambios nos obliga sin embargo a adaptarnos aún sin siquiera asimilar los mismos.

Esta fragilidad o "liquidez" de los tiempos recientes es la base del pensamiento de Zygmunt Bauman en su libro *Tiempos líquidos*.

Tiempos líquidos que paradójicamente limitan la libertad cuando aparentemente ésta se ha conquistado definitivamente al menos en la mayoría de las sociedades.

Uno de los elementos recurrentes que justifican esta aseveración en el planteamiento de Bauman es el miedo.

El miedo que se presenta en los individuos dentro de una sociedad. La ciudad; la comunidad, ha dejado entonces de ser el refugio seguro para las personas que hoy se relacionan en medio de murallas,

autos blindados y comunidades cerradas. Un miedo que elimina cualquier opción de verdadera libertad ante la "sensación de desorden" con el que viven.

El Estado y los gobiernos, supuestamente garantes de las libertades de los individuos, han establecido como principio de acción la limitación del ámbito de libertad de las personas. Éstas a su vez, ven en esta limitación las condiciones normales de su desarrollo cotidiano.

La generación nacida en las postrimeras del Siglo XXI ya no busca solamente aquello que le es común a los demás sino lo que le aporta una experiencia propia de lo universalmente aceptado.

La fenomenología, como experiencia, vuelve por tanto a tomar importancia en el pensamiento de nuestros días y cuyo fin sea tal vez encontrar una vía de escape de la libertad coartada y pone a la persona nuevamente en el centro de la actividad personal y social. En el caso de la gastronomía, la persona gana lugar entonces como parte fundamental de la actividad turístico-gastronómica.

El auge de nuevas formas de vivir las experiencias abre el camino hacia una nueva manera de ver la globalización, ésta se vive ahora desde la multiculturalidad, eso es, no sólo entender la realidad global con sus virtudes y sinsabores sino experimentar en ella la riqueza local y cultural. Para ello, la cultura regional, la hospitalidad y la gastronomía son un reflejo primario y espontáneo sobre los cuales podemos obtener una idea más o menos definida.

El riesgo para Bauman es que el hombre ha perdido la capacidad de entender su

individualidad en un mundo de estructuras constantemente cambiantes –líquidas–.

Existen las sociedades, pero repletas de individuos aislados. Sociedades que no sólo no salvaguardan a los individuos, sino que se convierten en su principal amenaza.

Una enfermedad que se propaga cada día por medio de la incertidumbre hacia el futuro, la fragilidad y la inseguridad existencial.

Mientras no ocurra una “fusión de horizontes” no se podrán compartir experiencias y por consiguiente no se podrán compartir espacios comunes.

No podrá haber comunidad pues ésta será siempre vista como una utopía tan inasequible como alcanzable.

Esa fusión de horizontes puede darse sin embargo en mayor o menor medida desde la experiencia cultural que aporta la gastronomía y el turismo en general.

Aplicaciones como Air B&B, por mencionar sólo una de las muchas que existen en la actualidad, en que se puede alquilar una habitación en casa de alguien en cualquier parte del mundo no sólo da acceso al hospedaje, lo hace inmerso en la cultura y la manera propia de vivir de aquel que vive en ella.

Se deja de experimentar por tanto una ‘hospitalidad global’, con servicios universales y comunes en casi cualquier parte del mundo (“desayuno continental”, “concierge”, “amenidades estándar en la cadena hotelera”, etc.) para dar paso a una experiencia particular e individual que varía no sólo de país en país o de ciudad en ciudad sino de casa en casa.

En la comida se comparten alimentos, pero también anécdotas, se fomenta de manera natural la fraternidad dentro de un ámbito comercial.

La experiencia toma por tanto una dimensión particular que no puede ser dejada de lado y que es solamente particular en tanto se trate de personas.

Hay postulados sin embargo que pretenden eliminar el valor personal e irreplicable de la experiencia como veremos a continuación.

LA EXPERIENCIA COMO UNA NECESIDAD DEL SER HUMANO.

“La ciencia ha pretendido, por medio de postulados metodológicos, otorgarle un carácter objetivo a la experiencia; es decir, ha buscado, a toda costa, despojarla de sus rasgos históricos.

Las humanidades, con todo y que trabajan con un método histórico y crítico, no han estado exentas de esta intención.

Tanto en las ciencias como en las humanidades la objetividad estaría dada por el reconocimiento de que cualquiera podría repetir la experiencia.

Para ello, se ha buscado, con los experimentos, someter ésta a revisión y control, de tal modo que no quede en ella ningún rastro de historicidad: “En la ciencia no puede quedar lugar para la historicidad de la experiencia” (Gadamer, 1991: 421).

Bajo el entendido de que no se puede reproducir exactamente la misma experiencia Carlos Gutiérrez, después de establecer un ejercicio dialéctico entre Husserl, Hegel y Gadamer concluye que según este último:

"Al pretender darle a la experiencia un carácter concluyente, se le estaría quitando la parte que la pone en movimiento, de ahí que para Gadamer la dialéctica de la experiencia se concrete no en la consecución de lo absoluto, sino en la apertura hacia nuevas experiencias generadas por la experiencia misma [...] De ahí que Gadamer sostenga que la experiencia "forma parte de la esencia histórica del hombre" (1991: 432).

Esta esencia histórica que va en relación directa con su humanidad misma no está dissociada de sus propias necesidades básicas ya que para su propia realización es necesario que éstas estén cubiertas.

El ser humano para su existencia necesita, ya lo planteaba el psicólogo humanista norteamericano Abraham Maslow, satisfacer una serie de requerimientos fundamentales en búsqueda de una autorrealización.

Bauman plantea de alguna manera en su libro que el ser humano, en sociedad tiene igualmente este imperioso anhelo de satisfacer sus necesidades más básicas que en analogía con Maslow son también fisiológicas, de seguridad, sociales, de estima y de autorrealización; pero con la peculiaridad de que la sociedad moderna no sólo obstaculiza, sino que en algunos casos impide de manera rotunda el lograrlo.

Abraham Maslow, reconocido como uno de los fundadores de la psicología humanista, desarrolló su bien conocida 'teoría de las necesidades del hombre', representada en la igualmente reconocida 'pirámide de necesidades humanas'.

La escalada ascendente de satisfacción de dichas necesidades va produciendo en

la persona un nuevo estatus que a su vez deberá ser satisfecho hasta alcanzar la plenitud.

Adaptar esta idea de la experiencia al mundo específico de la gastronomía, la hospitalidad y como culmen de la actividad turística nos puede llevar a decir lo siguiente: la relación con la gastronomía o experiencia culinaria cuando se visita un restaurante sigue de manera ordenada las características establecidas por el psicólogo norteamericano en la escala de necesidades, convirtiendo así dicha actividad humana en un ejemplo de la experiencia como culmen de las necesidades de la persona.

Tomemos como ejemplo lo que una persona busca al visitar un restaurante:

- Necesidades fisiológicas: es evidente que el interés primero es satisfacer la necesidad de alimentación.
- Necesidades de seguridad: la persona busca un lugar en una zona confiable y que los ingredientes sean manipulados bajo ciertos estándares de higiene.
- Necesidades sociales: la ambientación en un restaurante es un elemento importante dentro del concepto, debe aportar al comensal cierto tipo de valores que tienen relación con lo social.
- Necesidades de estima: el servicio es otro de los componentes fundamentales en la elección de un restaurante, un lugar en donde la persona se sienta bien recibido, sea estimado y reconocido siempre provocará una mayor satisfacción.
- Autorrealización: completados los elementos anteriores de la pirámide la autorrealización se convierte en la experiencia. Una experiencia que aportará un valor particular a la persona.

Hacer este ejercicio simple, nos recuerda que en el fondo de toda la persona es lo importante.

El éxito de la hospitalidad está en la satisfacción de la persona, no de los servicios, no de los platos; se mide exclusivamente por la vivencia personal de cada uno de los detalles que componen la experiencia.

Esta característica fenomenológica varía de persona a persona y no puede ser universalizada, aunque sí puedan serlo los servicios prestados.

El chef, por tanto, que no piensa en el comensal como persona y como único destinatario final de su creación culinaria y decide encontrar su retribución en su propia satisfacción elimina un elemento indispensable de su creación y por tanto de su propia experiencia dentro del proceso.

Si el resultado es satisfactorio en el comensal el orgullo propio se llenará de gratificaciones, pero si sucede lo contrario se corre el riesgo de no comprender la realidad y culpar al otro de su impericia culinaria cerrando las puertas de un nuevo aprendizaje como cocinero.

CONCLUSIONES

A pesar entonces de la modernidad de la tecnología, de la universalización de los servicios, de la complejidad de la vida moderna, de los medios masivos de comunicación siempre regresamos al ser humano como actor principal de toda la actividad humana.

Es la persona la que vale por sí misma y la persona la que experimenta por sí misma. El centro de la Gastronomía es siempre el

ser humano en su complejidad ontológica. Su actividad es por tanto sólo una parte, esencial en muchos casos pero solamente una parte de lo que su existencia representa en esta tierra.

El Chef antes de ser cocinero es ser humano. Su humanidad no está condicionada de ninguna manera a su actividad ya que ésta es solamente accidental dentro del ámbito de su existencia.

Una modernidad, obsesionada por catalogar todo lo que le rodea ha buscado crear un personaje que se ajuste a ciertas normas o criterios que se amolden a una serie de necesidades creadas alrededor de una cultura popular y en el peor de los casos, muchos cocineros lo han creído.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICA

Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española. Edición Tricentenario. Edición en línea. www.dle.rae.es

McLUHAN Marshal. 1971. Guerra y paz en la aldea global. Ediciones Martínez Roca. Barcelona.

RIEMEN Rob. 2008. Nobleza de espíritu. Una idea olvidada. Editoria Pértiga. México.

SANCHEZ Cipriano. 2015. Junto con los otros. Rodinia Ediciones México. México.

SFA SAGARPA. Perspectivas de largo plazo para el sector agropecuario de México 2011-2020.

Unesco. org Fifth session of the intergovernmental Committee (5.COM).

Nairobi, Kenia. 15 al 19 de Noviembre del 2010.

STRAUSS William y HOWE Neil Generations:
The History of America's Future, 1584 to
2069. Ed. Harper Collins.1992

STRAUSS William y HOWE Neil Millennials
Rising: The Next Great Generation. Ed.
Vintage Books. New York. 2013

BAUMAN Zygmunt. 2007. Tiempos líquidos.
Ensayo Tusquets Editores. España.

GUTIÉRREZ Carlos. 2007. "La Experiencia
desde La Hermenéutica de Gadamer".
Centro de Estudios Superiores de México y
Centroamérica.

Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas.
Anuario 2006

CORRESPONDENCIA

Mag. Luis Javier Alvarez Alfeirán
lalvarez@cordonbleu.edu