



INTRODUCCIÓN

Este apartado introduce Sapiens como metodología y la Bullipedia como enciclopedia gastronómica, de la que forma parte este volumen. Además, contextualiza el público al que se dirige la obra, la aplicación de Sapiens en la misma, su conexión con la restauración gastronómica y su intención de aportar un avance en la construcción de la teoría de la cocina.

CAPÍTULO 1

48

PARTIMOS DE COMPRENDER ASPECTOS LÉXICO-SEMÁNTICOS

Definición de términos principales. Para entrar en materia, empezaremos por las definiciones de los conceptos que articulan el discurso de este libro, entre los que se encuentran —evidentemente— «cocinar» y «cocina», para los que aportaremos nuestra definición en clave Sapiens.

Definición de términos relacionados. Seguiremos con aquellos términos que son imprescindibles y que se desprenden de los anteriores, como «alimentación» o «gastronomía». Se introducirán, además, las diferencias entre «comer» y «beber», y entre elaboraciones con uso de «comida» y con uso de «bebida».

CAPÍTULO 2

62

LA GÉNESIS DE LA COCINA

¿Cocinar es mejorar la naturaleza? La naturaleza no es mejor ni peor en sí misma, lo que hace el ser humano al cocinar es mejorar para él aquello que toma de la naturaleza, transformando los productos para hacerlos comestibles o más digeribles.

Sin que el ser humano intervenga, la naturaleza cocina. Por sí misma, la naturaleza «elabora», es decir, cocina, porque en ella se dan procesos que transforman la materia de sus productos (madurándolos, secándolos, fermentándolos, etc.).

Los animales no cocinan: cocinar es algo que caracteriza al ser humano. El ser humano superó el instinto que guía al animal cuando busca alimento con el objetivo único de sobrevivir. Así, cocinar pasó a ser una actividad propia que no comparte con ninguna otra especie.

Sin actitud y voluntad, no hay punto de partida de la cocina. El ser humano parte de una actitud y una voluntad que suponen una conciencia implícita de estar transformando productos con el objetivo de mejorarlos.

El primer motivo de cocinar es hacer comestibles los productos, pero ¿hay alguna otra explicación de por qué cocinamos? Como seres humanos, cocinamos con una actitud y voluntad y lo hacemos, esencialmente, porque podemos, a diferencia de los animales. Esta acción ha facilitado nuestra alimentación desde el Paleolítico, pero, después, ha evolucionado de miles de formas diferentes, con múltiples significados y motivaciones.

¿Cómo se explica qué es cocinar? Cocinar es una acción que aglutina diferentes aspectos, que varían en función de las prioridades y decisiones del cocinero,

así como del contexto en el que cocina. El «cómo» se cocina nos proporciona valiosa información para explicar qué es cocinar en función de cuándo, quién, dónde, por qué y para qué se lleva a cabo esa acción. Solo si conocemos el proceso culinario podremos analizar qué se cocina y entender que esa acción genera diferentes consecuencias e interpretaciones.

El ser humano cocina para alimentarse, la gran diferencia es que también lo hace para disfrutar, guiado por el hedonismo. Además de para nutrir su cuerpo y alimentarse, el ser humano ha sabido emplear productos, técnicas y herramientas que van más allá de la mera supervivencia y hacen de la cocina un vehículo para el hedonismo, para disfrutar con la degustación. Las diferencias entre estos dos propósitos de la cocina se tratan a fondo en este capítulo.

CAPÍTULO 3

¿QUÉ HACE EL SER HUMANO CUANDO COCINA? ¿PARA QUÉ LO HACE?

Elaborar, transformar, combinar, mezclar, preparar, ensamblar, procesar: ¡todo es cocinar! ¿Cuántas acciones a las que nos referimos con otros verbos distintos de «cocinar» implican lo mismo? Como veremos al analizar sus definiciones, hay acciones, como transformar, combinar, ensamblar o producir, que, al realizarlas, implican que se está cocinando.

Para crear algo culinariamente nuevo: ¡hay que cocinarlo! Nos preguntaremos aquí sobre las situaciones en las que se cocina para crear y sobre la posibilidad de crear cocinando. Plantearemos la opción de la creación tanto en la cocina profesional como en la amateur, considerando en ambas la voluntad y la variación de recursos disponibles.

¿Qué supone hacer cocina creativa? ¿Qué implica ser innovador en cocina? Todas las elaboraciones se crearon en algún momento y la cocina es creativa desde sus inicios, pero en la actualidad este concepto tiene otro matiz. Observamos que hay cocineros que llevan a cabo una cocina que puede calificarse como creativa. Este atributo lleva asociado el hecho de aportar algo inédito, bien al proceso, bien a la elaboración que se emplata y degusta. Además, la cocina puede ser innovadora, si quien crea logra rentabilizar el valor de lo creado, es decir, consigue con ello un beneficio.

Antes de elaborar los productos se preparan para ser cocinados: ¿estaríamos empezando a cocinar cuando preelaboramos? Preelaborar es la etapa previa a la elaboración que permite que esta suceda. Cuando se preelabora, se acondicionan y preparan productos para que puedan realizarse en ellos otras transformaciones, aplicando

técnicas que se denominan específicamente «de preelaboración», incluidas en este apartado.

Cuando cocinamos una elaboración que ya existe... ¿la estamos reproduciendo o recreando? En la inmensa mayoría de las ocasiones en las que se cocina, se está reproduciendo una elaboración, resultado al que se llega tras una previa preelaboración y un posterior emplatado, que forman parte del proceso culinario de reproducción.

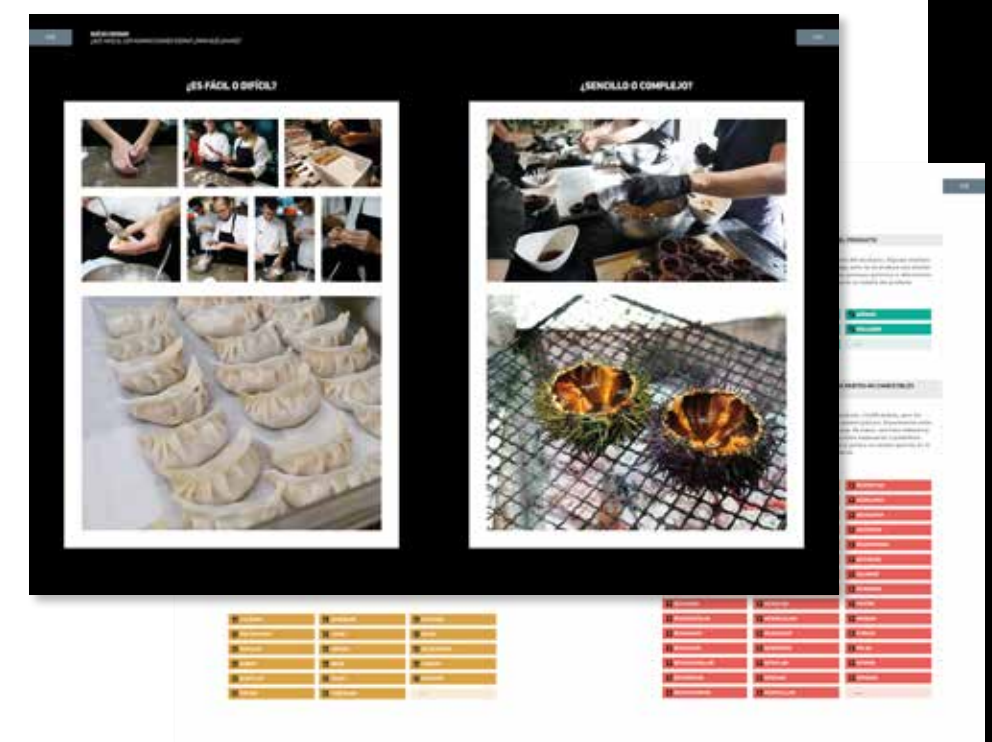
Al emplatar se finaliza el proceso de elaboración. Nos encontramos de nuevo en el límite porque... ¿cocinamos cuando emplatamos? Dedicaremos un apartado al emplatado, que puede ser colectivo o individual, como parte última de un proceso por el que la elaboración pasa a considerarse emplata y lista para degustar, si no requiere de transformaciones adicionales.

Si la intención no es hacer un uso inmediato de las elaboraciones después de cocinarlas, ¿cambia la forma en que se cocina? Entre los usos posibles de la cocina

está la conservación, cuyo objetivo específico es que las elaboraciones no perezcan de inmediato si no se consumen una vez cocinadas, para lo que se aplican técnicas y/o se emplean herramientas que permiten la conservación en el corto, medio y largo plazo.

¿Es todo lo anterior difícil de llevar a cabo? ¿Es complejo cocinar? Cocinar puede ser fácil o difícil en función de las técnicas que el cocinero decida emplear y del conocimiento que posea de las mismas. La complejidad de una cocina, por otra parte, no depende de las técnicas utilizadas, sino de las elaboraciones intermedias que requiere una elaboración que se degusta.

Todo lo que se elabora está cocinado, pues ha pasado por un proceso de elaboración. Entonces, ¿por qué esta confusión entre lo crudo y lo no crudo? Las elaboraciones, como resultado de las transformaciones realizadas al cocinar, pueden encontrarse crudas, no crudas o medio crudas, pero, si han pasado por un proceso de elaboración, estarán cocinadas.



MILLONES DE PERSONAS COCINAN CADA DÍA: NO EXISTE UN PERFIL ÚNICO DE COCINERO

El cocinero como ser humano. El cocinero es un ser humano y, como tal, posee un cuerpo, una mente y un espíritu. Trataremos aquí el papel y la relevancia de cada uno de estos tres elementos trasladados a la esfera culinaria.

Cocinar con el cuerpo, cocinar con la mente, cocinar con el espíritu. Plantearemos ahora las opciones de cocinar físicamente, empleando el cuerpo para llevar a cabo acciones; mentalmente, a nivel de ideas previas a la acción y durante la misma; y espiritualmente, cuando lo que guía la cocina va más allá de lo anterior y se sitúa en un plano que supera la realidad física y mental.

Cocinar la teoría mediante la práctica. Cocinar es una acción, es decir, es una cuestión eminentemente práctica. Pero existe una teoría de la cocina y en la cocina, que ha hecho evolucionar su parte práctica y es imprescindible si se quiere mejorar en la misma.

¿Es cocinero todo el que cocina? ¿Solo elabora el cocinero? La figura del cocinero puede adoptar diferentes perfiles, tanto en el ámbito doméstico como en el de la restauración. Expondremos aquí la idea de que no solo cocina el actor «cocinero», amateur o profesional, puesto que hay procesos de elaboración que terminan fuera de la cocina y son realizados por otros actores (personal de sala, el cliente o comensal, etc.).

El cocinero profesional: cocinar como opción laboral. La cocina, además de ser una acción que implica un proceso y genera un resultado, es un ámbito profesional en el que hacer carrera. Primero fue una acción, después una actividad y, con el paso del tiempo, pasó a considerarse un oficio y profesión, con todo lo que ello implica: un campo de conocimiento teórico que se pone en práctica a cambio de una remuneración.



La capacidad sensorperceptiva, la llave maestra para cocinar. Es una capacidad imprescindible para cocinar, puesto que nos permite recibir estímulos del medio que nos rodea. En el ámbito culinario, puede llegar a desarrollarse como un talento que hace que el cocinero pueda anticiparse a lo que sentirá el comensal o cliente al degustar las elaboraciones que ha cocinado.

¿Quién ha cocinado todo lo que adquirimos ya elaborado? A veces, compramos comida y bebida que otra persona ha cocinado en un proceso de producción que se da en la industria y que tiene como resultado un producto elaborado. Este puede convertirse en elaboración intermedia, si se emplea en un proceso de elaboración en casa o en el restaurante, o en elaboración que se degusta, cuando se emplatada o encopa y no necesita de otras transformaciones adicionales.

Cuando quien come también cocina, ¿podemos hablar de un comensal cocinero? Un comensal puede también cocinar, cuando influye en el proceso de elaboración tomando decisiones, aplicando técnicas, combinando elaboraciones intermedias, emplatando, etc.; lo que nos demuestra que el proceso de reproducción no siempre termina en la cocina y muchas veces está casi en el límite de la degustación.



UNA VISIÓN CIENTÍFICA Y SISTÉMICA DE LA COCINA

Cocinar con técnica, cocinar con método y cocinar con tecnología. Cocinar puede comprenderse como una técnica, de la que el cocinero se sirve para obtener resultados; como un método, dado que sigue un procedimiento ordenado para obtener un resultado concreto; y como una tecnología, que, sumada a la técnica, permite desarrollar nuevos procesos y métodos de elaboración/producción (sobre todo en la industria alimentaria).

La técnica culinaria, el método culinario y la tecnología culinaria de la mermelada de fresa. Ejemplificamos la explicación anterior con una elaboración concreta: la mermelada de fresa.

Cocinar desde el prisma científico. La visión objetiva de la ciencia nos ofrece información valiosa sobre los productos y las técnicas culinarias, ya que puede explicar sus composiciones y reacciones. Desde este prisma, plantearemos cocinar como una hipótesis, cuando no existe una certidumbre sobre el resultado que se conseguirá; como una teoría, cuando dicha hipótesis puede confirmarse; y como un axioma, cuando existe una certidumbre evidente del resultado que se obtendrá.

Lo que ocurre mientras cocinamos puede explicarse con ciencia. Llegamos a la visión científica de la cocina, que la explica como un proceso científico que combina reacciones físicas, químicas y biológicas.

El huevo frito con ciencia. Ejemplificaremos lo anterior con la explicación de todas las reacciones que se dan en la elaboración de un huevo frito y que evidencian que podemos explicar este proceso de elaboración con ciencia.

Cocinar es experimentar con alimentos, aunque no es hacer ciencia. En ningún caso cocinar es hacer ciencia, aunque la cocina esté repleta de reacciones y procesos que pueden explicarse desde una perspectiva científica.

Cocinar con actitud científica, cocinar con método científico. Si el cocinero recurre al conocimiento científico de un experto para asesorarse, puede haber actitud científica en la cocina. Existe también un paralelismo entre el orden del método científico y el del método culinario, enfocados ambos a la obtención de resultados.

Comprender cocinar como un proceso. Podemos hablar de proceso culinario ya que, mientras cocinamos, estamos solapando fases que cubren tareas distintas, en las que se emplean recursos y que, en conjunto, permiten obtener un resultado.

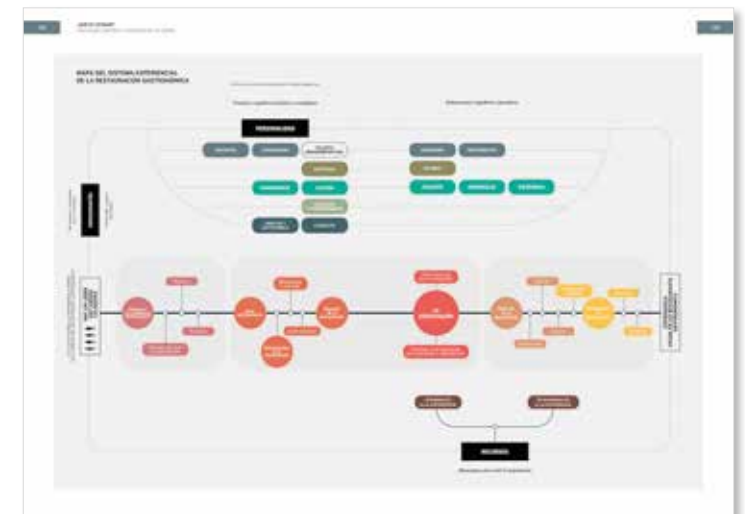
Fases del proceso de reproducción en el restaurante gastronómico. El proceso de reproducción de las elaboraciones que pasan a formar parte de la oferta gastronómica sigue una serie de fases (imprescindibles todas ellas) que hacen posible que los clientes puedan degustar en el restaurante gastronómico.

Representación gráfica de cocinar: el diagrama de flujo de un proceso de reproducción. El proceso culinario puede representarse a través de un diagrama de flujo, que recoge la sucesión de fases, con los hechos y operaciones necesarios para alcanzar el resultado esperado.

Los recursos son imprescindibles para cocinar: ¡sin recursos, no hay proceso! Para que los procesos funcionen, son necesarios los recursos, sean gastronómicos o no. Nos referimos a los productos que se emplean para cocinar, tanto los comestibles como las herramientas y las técnicas necesarias para transformarlos, entre otros.

Sistemas y subsistemas: la complejidad de conectar la cocina con el restaurante. La suma de las fases del proceso que permite la reproducción en el restaurante y el contexto en que se encuentran los recursos requeridos para poder implementarse forman un sistema: el sistema de reproducción del restaurante gastronómico.

El sistema para degustar: un sistema para comer y beber. Para poder degustar, tanto en el ámbito doméstico como en el restaurante (en el que se vive una experiencia), también se necesita una concatenación de fases y una disposición de recursos que, en este caso, están centrados en hacer posibles las acciones de comer y beber.



RECURSOS DE LA COCINA A LOS QUE DEDICAMOS UNA EXPLICACIÓN EXTENSA

Los productos comestibles: el punto de partida de la ecuación culinaria. Nos referiremos ahora a los productos comestibles que empleamos para cocinar, entendidos como el recurso primero e imprescindible sin el que ninguno de los demás tiene aplicación posible, los que dan comienzo a la ecuación culinaria. Para una mejor comprensión, observaremos qué tipos de productos comestibles existen y realizaremos una clasificación básica de los mismos.

¿Qué necesitas si puedes imaginar cómo cocinar un producto? ¡La herramienta que te permita hacerlo! Fue la invención y el diseño de una herramienta lo que permitió, por primera vez, observar el producto disponible y transformarlo. Desde entonces, las herramientas han continuado evolucionando como recursos, se han hecho imprescindibles y han aumentado en número y variedad en paralelo a la propia cocina.

Sin técnica no hay producto ni herramienta que valga: la técnica es un recurso imprescindible para cocinar. Todo lo anterior no tendría sentido ni podría llamarse «cocinar» si no hubiese una técnica que, aplicada con una herramienta sobre un producto, terminase de hacer posible la ecuación culinaria. Existen miles de técnicas, tantas como elaboraciones. Nos centraremos aquí en comprenderlas mejor como recursos de la cocina.

Más allá del fuego y del calor, para cocinar necesitamos energía. Para cocinar, de la manera que sea, es necesaria la energía, que proviene de distintas fuentes y se presenta de diferentes formas. Hay muchas maneras de cocinar y todas ellas

requieren energía. Es importante no cometer el error de asociar la energía solo con el calor y el calor solo con la cocción de los alimentos. El abanico de posibilidades es muy amplio.

¿Qué fuentes de energía se emplean para cocinar? Nos centramos en todas las fuentes posibles de energía que conocemos, analizando su presencia en la cocina.

¿Qué formas de energía se emplean para cocinar? Completaremos el tema de la energía analizando las maneras en las que esta se manifiesta (muchas veces transformada) y cómo el cocinero la emplea para elaborar o producir.

El tiempo que empleamos cocinando es un recurso necesario, pero también una magnitud que ordena la cocina. El tiempo tiene un papel bifronte en la cocina: es absolutamente necesario como indicador, pero también como recurso. En función de la hora del día (indicador), se cocinan unas

elaboraciones u otras, pero también, según el tiempo del que se disponga para cocinar (recurso), se toma la decisión de qué y cómo cocinarlo.

Cocinar en el ámbito privado y cocinar en el ámbito público: semejanzas y diferencias entre los dos grandes escenarios de la cocina. La consideración del «dónde» como factor que puede marcar diferencias sustanciales entre una cocina y otra nos lleva a hablar de dos grandes esferas, la del ámbito privado (la original y primigenia de la cocina) y la del ámbito público (dentro del cual se enmarca la restauración gastronómica).

Al emplear el término «cocina» podemos referirnos también a un espacio o una máquina. Además de todas las posibles definiciones de «cocina» consideradas hasta ahora, en el marco de los recursos y contemplando el espacio como uno de ellos, trataremos «la cocina como espacio» dentro de una casa o un restaurante, en el que encontraremos «la cocina como máquina», como herramienta que empleamos para cocinar.



¿QUÉ SE COCINA Y CÓMO SE COCINA?

Hemos visto algunos condicionantes a la hora de cocinar, pero hay muchos más. Partiendo de la misma base (producto, técnica, herramienta), la acción de cocinar puede darse de miles de maneras posibles, en función de criterios muy variados, entre los que seleccionaremos una serie para mostrar esta evidencia en los casos en los que hay una voluntad específica que guía al cocinero y que trataremos en las páginas siguientes.

Comprender y clasificar los tipos de cocina es complejo, pero no es imposible si se plantea de la manera adecuada. A lo largo de toda su historia, en el ámbito culinario se han generado tipos de cocina muy distintos a medida que se han ido añadiendo determinadas peculiaridades. Si los tipos de cocina responden a la pregunta de cómo se ha cocinado, lo fundamental sería saber qué criterios podemos emplear para ordenarlos mejor y clasificarlos. Así, seremos capaces de analizarlos en función de la característica o características fundamentales que los hayan generado.

Un ejemplo de categorías y de tipos de cocina, en este caso, según el «número de bocados necesarios para degustar la elaboración». Dedicaremos este apartado a mostrar un ejemplo de clasificación que se obtiene tras aplicar un criterio concreto. Esto nos permitirá centrarnos exclusivamente en la característica que este produzca en la cocina, que quedará estructurada en categorías a partir de las cuales podremos generar conocimiento.

Reflexiones sobre algunos tipos de cocina. Algunos tipos de cocina poseen nombres propios que son muy conocidos, a los que se asocian una serie de característi-

cas concretas, que han calado en el ideario colectivo y se emplean en la sociedad. En este apartado le haremos preguntas directas a la cocina para descubrir que, incluso si creemos saber qué es la «cocina popular», es primordial contextualizarla en base a ciertos criterios para conocer mejor qué define cada tipo de cocina.

Proponemos varios criterios principales para descubrir tipos de cocina de un cocinero o restaurante. Como ocurre en cualquier entrevista, la clave para obtener la mejor información es hacer al entrevistado las preguntas más pertinentes. Siendo, en este caso, la cocina la que tiene que responder a las mismas, plantearemos los que consideramos los criterios principales (las preguntas), que nos permitirán reconocer de la forma más clara posible los diversos tipos de cocina.

¿Y si aplicáramos los mismos criterios para contextualizar diferentes elaboraciones? Acabamos de tratar la cuestión de las elaboraciones como unidades con características propias. Bien, pues ahora trataremos de contextualizarlas con los mismos criterios básicos planteados para analizar los tipos de cocina.

Las elaboraciones viajan en el contexto culinario, trasvasándose de unos tipos de cocina a otros y traspasando las fronteras que las definían en su origen. Es curioso observar cómo muchos aspectos que caracterizaron una elaboración en el momento en que fue creada pueden variar, si cambia el contexto en el que esta se elabora y consume. Las elaboraciones pueden crearse asociadas a un tipo de cocina concreto, pero son susceptibles de adaptarse a otros. Planteamos tres ejemplos muy significativos de elaboraciones en los que esta movilidad (o ausencia de la misma) queda perfectamente reflejada.

Observamos las elaboraciones como resultados: ¿cuáles son sus características?, ¿en base a qué podemos definir las?, ¿cómo sabemos si son un snack, un plato o un cóctel? Las elaboraciones son el resultado de un sistema en el que se dan procesos y se emplean recursos, conjunto del que muchas veces adquieren y heredan características. Sin embargo, por sí mismas, como resultados, las elaboraciones también poseen rasgos propios, que en muchos casos nos han permitido tipificarlas.

Cuando la estructura de la oferta o propuesta gastronómica marca qué, cuánto y cómo se cocina: cocinar a la carta, para un menú, para un buffet... La estructura en la que se organizan las elaboraciones (en una carta, en un menú degustación, en un buffet) deja un margen de decisión determinado al cocinero sobre lo que va a cocinar y al comensal o cliente sobre lo que va a degustar. Además, la estructura de la oferta tiene un gran impacto en las características que se asociarán al sistema, al proceso, a los recursos y a las elaboraciones resultantes, pues habrán de darse de acuerdo con la misma.

Cocinar por encargo. Esta cocina funciona bajo demanda concreta del cliente; es decir, el cocinero conoce de antemano cuántas elaboraciones o conjuntos de elaboraciones ha de preparar, así como el momento en el que el cliente las requiere.

Entonces, ¿cuántos tipos de cocina podemos encontrar en un restaurante gastronómico? Un restaurante gastronómico puede definirse por un tipo de cocina, muy marcado, si hay una característica o un conjunto de ellas que representan el concepto de ese establecimiento. Pero un mismo restaurante puede admitir en su cocina matices y características de diferentes tipos, como se comprueba si analizamos casos concretos aplicando criterios diferentes.

El cocinero puede desarrollar un estilo propio y llegar a ser influyente. Si se une a otros cocineros de estilos similares, pueden originar un movimiento de cocina. Un estilo de cocina es una consecuencia, generada cuando el cocinero tiene una forma personal y marcada de hacer y entender la cocina, y es capaz de reflejarla en sus resultados. Un movimiento surge de la suma de estilos personales similares que se basan en una misma filosofía y van en una misma dirección.

Por su parte, las tendencias, las modas y las novedades en cocina son factores que se manifiestan en las formas de consumo, están presentes durante un tiempo y tienen su reflejo en los procesos y los resultados culinarios.

remos este apartado a concretar las diferencias entre ellas, en función de que sean intermedias, emplatadas o que se degustan. Esto nos permitirá hablar de la composición, íntimamente ligada a las mismas.

¿Es la misma persona quien elabora un café y un entrecot?

¿Un vino y una sardina? ¿Un pan y una cerveza? ¿Son todos cocineros? La diferenciación entre los usos de la comida y la bebida como elaboraciones ha favorecido que existan profesionales que solo elaboran comida o solo bebida, siendo este criterio uno de los que más cocineros superespecializados ha generado, adquiriendo una importancia trascendental en el panorama de la restauración gastronómica actual.

decoración en cocina, que puede ser una parte comestible de la elaboración o tratarse de un mero adorno de la misma.

Cocinar respetando el protagonismo de un producto principal en la elaboración que se degusta: la cocina de producto. El concepto acuñado como «cocina de producto» hace alusión a dos cuestiones muy concretas, sobre las que se cimienta su filosofía: el nivel de elaboración del producto (nunca demasiado elaborado) y el protagonismo de un producto sobre los demás en la elaboración que se degusta (presencia de uno principal determinante, que puede ir acompañado de otros).

El concepto acuñado como «cocina de producto» hace alusión a dos cuestiones muy concretas, sobre las que se cimienta su filosofía: el nivel de elaboración del producto (nunca demasiado elaborado) y el protagonismo de un producto sobre los demás en la elaboración que se degusta (presencia de uno principal determinante, que puede ir acompañado de otros).

¿Qué es en realidad lo «natural» en cocina? Algunas aclaraciones básicas. La «cocina natural» es otro concepto creado con unas implicaciones concretas en el ideario colectivo. Por definición, sería natural toda cocina que emplease productos naturales (no artificiales), cuestión extraordinariamente compleja, que trataremos en este apartado y que nos permitirá abrir un debate sobre qué es «natural».

La «cocina natural» es otro concepto creado con unas implicaciones concretas en el ideario colectivo. Por definición, sería natural toda cocina que emplease productos naturales (no artificiales), cuestión extraordinariamente compleja, que trataremos en este apartado y que nos permitirá abrir un debate sobre qué es «natural».

Servir sigue al acto de cocinar: actores, tipos y tiempos del servicio. La labor que desarrollan los profesionales que forman parte del servicio es fundamental para la cocina. Hablaremos de los tipos de servicio y de su papel en el restaurante, y los analizaremos a lo largo de su historia, ya que, en paralelo a la cocina, han ido evolucionando y cambiando de contexto para convertirse hoy en un imprescindible de la restauración gastronómica.

La labor que desarrollan los profesionales que forman parte del servicio es fundamental para la cocina. Hablaremos de los tipos de servicio y de su papel en el restaurante, y los analizaremos a lo largo de su historia, ya que, en paralelo a la cocina, han ido evolucionando y cambiando de contexto para convertirse hoy en un imprescindible de la restauración gastronómica.



¿Cocinamos de todo o cocinamos algo en concreto? No todos los cocineros cocinan todo tipo de elaboraciones o emplean cualquier técnica. La cuestión de la especialización es esencial si hablamos de cocinar, puesto que ha generado caminos profesionales diferenciados y superconcretos para muchos cocineros, a los que se califica en base a la elaboración en la que son expertos.

No todas las elaboraciones son iguales ni cumplen la misma función. Aunque podemos generalizar diciendo que los resultados de cocinar son elaboraciones, dedica-

El sabor como generador de dos universos culinarios: el mundo dulce y el salado. El gusto básico predominante, dulce o salado, ha llevado a hablar de dos universos de elaboraciones diferentes. Esta división no solo marca momentos distintos en una misma degustación, sino que además ha provocado que existan cocineros altamente especializados, tanto en el mundo dulce como en el salado.

¿Se cocinan elementos decorativos? ¿Se comen las decoraciones? Muy ligados a la cocina del mundo dulce, aunque no únicamente, hay expertos en la

CAPÍTULO 8

COMPRENDIDO LO ANTERIOR, COCINAR PUEDE CARGARSE DE SIGNIFICADOS

La cocina se construye como un lenguaje. Partiendo de significados mínimos (producto, técnica, herramienta) a partir de los cuales se generan otras unidades superiores (elaboraciones) que pueden llegar a articular un discurso (menú), veremos que la cocina se construye como un lenguaje.

Un léxico para la comprensión de la cocina y la gastronomía.

En el marco del lenguaje humano, cuyo origen y evolución consideraremos en este apartado, descubriremos que existe un léxico, una terminología propia del ámbito culinario, que además puede ser gastronómico, empleado para designar cada parte concreta o abstracta implicada en la acción de cocinar.

Del lenguaje a las matemáticas.

Desde una visión matemática, plantearemos el álgebra como una forma de codificar la cocina. También incluiremos aquí la idea de cocinar como una fórmula culinaria, analizando sus resultados como composiciones acompañadas de instrucciones para su elaboración.

La receta como un algoritmo. En este punto, cocinar se explicará entendiendo las recetas como algoritmos, en cuanto que reúnen la información necesaria sobre los productos, las técnicas y las herramientas que se requieren para una elaboración concreta.

Categorías taxonómicas para una receta digital. En el extenso mundo de los recetarios no existe un consenso sobre las categorías en los productos, las técnicas y las herramientas que se emplean, ni tampoco en la forma en que se denomina cada elaboración obtenida. En la actualidad y teniendo en cuenta el cambio de concepto que

supone el mundo digital, proponemos una serie de categorías que ayudarían a crear consenso en los enunciados de las recetas digitales.

¿Existe una filosofía que sostiene las decisiones que toma el cocinero? Al introducir la filosofía ligada a la cocina, haremos alusión a la forma de pensar del cocinero trasladada al proceso culinario y a

gestionar recursos e, inevitablemente, hacer un consumo de los mismos. Plantearemos ahora si, en la cocina, se puede tener un grado u otro de responsabilidad que oriente decisiones de compra de productos y maneras de elaborarlos, así como en fases posteriores, como en la gestión de residuos generados, por ejemplo.



sus resultados, que le harán tomar unas decisiones u otras, y que, en conjunto, nos aportará información clave del cocinero como individuo.

Las creencias religiosas también entran en la cocina. Las creencias religiosas han sido, históricamente, uno de los mayores condicionantes de la cocina, ya que establecen determinadas restricciones y prescripciones que los fieles (cocineros y comensales) trasladan a sus hábitos culinarios y de consumo de productos, y que pueden llegar a interferir más allá del proceso culinario, tanto en el abastecimiento como en la degustación.

Puesto que la forma en que cocinamos es la forma en que consumimos, ¿podemos ser cocineros responsables?, ¿en qué se traduce la responsabilidad en cocina? Cocinar supone

Es fácil imaginar una cocina de la salud para la alimentación, pero ¿existe la opción de realizar una cocina para la salud y para el hedonismo? Expondremos la cuestión de la salud desde el prisma de la cocina para la alimentación, a la que se asocia siempre en un primer momento, y desde el de la cocina para el hedonismo, en el que cada vez tiene más cabida.

La salud como factor a considerar en la cocina va ligada a la medicina y la farmacia. A nivel histórico, la idea de que determinadas elaboraciones pueden sanar o ayudar a recuperarse al individuo de una dolencia determinada nos llevará a plantear el papel que desempeñan la medicina y la farmacia imbricadas en la cocina.

Podemos expresarnos a través de la cocina. El cocinero puede expresarse a través de las elabo-

raciones que son resultado de la cocina, como un escritor o un actor pueden hacerlo a través de un libro o una obra de teatro, respectivamente. La decisión sobre qué mensaje envía y cuál es la filosofía que subyace detrás del mismo es una cuestión personal.

¡La máxima expresión de la cocina es el amor! De entre todos los sentimientos que la cocina puede llegar a expresar, el amor es su máximo exponente. Cocinar desde el cariño hacia otras personas y volcar todo ese sentimiento en el proceso y sus resultados es un gesto de generosidad absoluto, en el que se recogen vínculos emocionales muy potentes.

En muchas ocasiones, el motivo que nos lleva a cocinar es socializar con otros seres humanos mientras comemos. Uno de los usos de la cocina es puramente social, dado que cocinamos para comer acompañados o comemos lo que otros cocinan (en casa o en el restaurante), convirtiendo la degustación en un momento que supera la intención alimenticia para centrarse en las relaciones sociales y en el que pueden generarse importantes vínculos.

La sociología y la antropología nos ayudan a comprender la cocina. La sociología y la antropología son ciencias dedicadas al estudio del ser humano, tanto a nivel individual como en el marco de una sociedad. Como disciplinas que generan conocimiento, las consideramos potenciales asesoras de nuestra disciplina y creemos que pueden ayudar a explicar la relevancia de la cocina en la vida de cada individuo y cada sociedad.

Al cocinar, diseñamos con alimentos. Desvirtuaremos aquí el significado del diseño referido a los objetos para trasladarlo a las elaboraciones que se van a degustar, que se diseñan en términos prácticos, empleando los productos en el proceso de elaboración, pero cuyo diseño comenzó mucho antes, en la mente del cocinero que las cocina y que parte de ideas concretas.

La cocina puede formar parte de un espectáculo. Cocinar puede convertirse en un espectáculo o integrarse en él cuando se acompaña de rituales que hacen sublime esta acción o la degustación de sus resultados, cobrando entonces un significado relacionado con el entretenimiento.

Abrimos el debate: ¿podemos considerar la cocina un arte?, ¿al cocinero un artista?, ¿la creación culinaria una obra? Si la cocina es o puede considerarse arte es un debate que viene de largo y que retomaremos en este apartado, comparando al cocinero con el artista y a las elaboraciones con

el mundo y, en cuanto que ha llegado al ámbito de la universidad, es también una disciplina universitaria. Cuestionaremos si podemos considerarla una disciplina científica y justificaremos nuestra respuesta basándonos en la producción de conocimiento.

Cocinar también puede tener un fin divulgativo, cuando se cocina para comunicar, para formar o compartir conocimiento con otros. Entre todos los usos de la cocina, cuando se cocina para enseñar, para acompañar un discurso en una conferencia o con otro motivo relacionado con la comunicación



las obras de arte. En el arte, como en la cocina, hay un proceso creativo y también de reproducción, pues puede residir en el mismo un virtuosismo extraordinario, y hay un resultado que tiene unas características y puede emplearse para plasmar un mensaje, al igual que ocurre en la cocina.

Cocinar como disciplina académica, universitaria y científica. Aunque en construcción y desarrollo, la cocina es ya una disciplina académica, estudiada en centros de formación de todo

y no con la degustación de las elaboraciones en sí mismas, encontramos también el de comunicar.

La cocina como motor de producción editorial y audiovisual en todos sus formatos. Ligado al propósito anterior, observaremos que lo culinario tiene una presencia importante en el mundo editorial y audiovisual como generador de contenidos. La cocina, como temática, se da en multitud de versiones, en formatos para leer, escuchar y visualizar.

La cocina como generadora de cultura y espejo de identidad.

Como parte cotidiana de la vida del ser humano desde tiempos prehistóricos, la cocina está enraizada en las formas de entender el entorno y relacionarse con él. De acuerdo con ellas, ha pasado a formar parte de una cultura local, regional, nacional, etc., que, en cada lugar del mundo, se configura de una determinada manera y en la que tiene un enorme peso simbólico y litúrgico.

Cuántos fuimos, cuántos somos y cuántos seremos: una visión de la cocina desde la demografía. La consideración de que el conocimiento demográfico de las poblaciones humanas nos ayudaría a comprender mejor su realidad culinaria queda desarrollada en este apartado, en el que nos preguntaremos por factores como las migraciones.

La consideración del lugar geográfico: ¿qué varía si alteramos el punto de la tierra en el que se cocina, se come y se bebe? Uno de los principales motores de generación de características de una cocina ha sido, históricamente, el

lugar del mundo en el que se lleva a cabo, determinante en muchos aspectos para conocer por qué se cocina aplicando una determinada técnica o empleando un producto en concreto, por ejemplo.

Cocina endémica. Si por endémico entendemos propio de un lugar, consideraremos la posibilidad de que se lleve a cabo una cocina así calificada, arraigada en sus raíces a nivel de territorio.

Cocina oriental, cocina occidental: las dos grandes culturas gastronómicas. Aunque este volumen esté centrado en la restauración gastronómica occidental, no podemos dejar de considerar la realidad geopolítica que conforma el binomio Oriente-Occidente y que trasladaremos al arte culinario.

Sobre ciencia política y cocina: cómo el sistema político de un territorio puede tener un fuerte impacto en las formas de cocinar y degustar. Otra de las disciplinas menos asociadas a la cocina, pero que ayuda a explicar muchos de sus resultados y comportamientos, es la ciencia política. Desde esta pers-

pectiva, esbozaremos una breve pincelada sobre el hecho culinario, considerando que pueda verse condicionado o asegurado, más o menos influenciado, por un sistema y orden político determinados.

¿Cuántos sectores económicos caben en un plato o en un vaso? Una reflexión sobre el impacto de la cocina como actividad económica. Para ser una realidad, algo posible, la cocina requiere de los tres sectores económicos tradicionales. Del sector primario de la agricultura, la ganadería y la pesca, la cocina toma el producto no elaborado; en el sector secundario se encuentra la industria alimentaria, que lo transforma y distribuye; y, en el terciario, o servicios, encontramos la hostelería (ligada al turismo) en la que se encuentra la restauración en todas sus versiones.

CAPÍTULO 9

432

COMO ACCIÓN QUE SE REPITE EN EL TIEMPO, COCINAR GENERA CONSECUENCIAS

Por qué comprender la historia de la cocina es comprender la historia de la humanidad: un viaje que narra la evolución del ser humano a partir del hecho culinario. Trataremos la historia de la cocina desde diferentes perspectivas. En primer lugar, realizaremos un análisis de las especies de *Homo* que cocinaron en la Prehistoria y de las antiguas civilizaciones de Occidente y el Mediterráneo. Se sumarán a esto tres enfoques distintos del tiempo histórico: el de las edades de la historia universal, reconocidas por la

propia disciplina, las que estableceremos para la restauración gastronómica en Sapiens, que se ajustan a los tiempos de la propia cocina, y un tercero, que las valorará en función de cuándo aparecieron (antigüedad, modernidad, etc.).

- Las especies de *Homo*.
- Las antiguas civilizaciones de Occidente y el Mediterráneo.
- Las edades de la historia universal.
- Por antigüedad, según su aparición.
- La tradición vs. lo clásico.
- Las épocas históricas de la restauración gastronómica de Sapiens.

