

Nuestra Sazón

Entrevista al chef Aldo Bernal Ruiz ¿Es la gastronomía un arte?

Sebastián Méndez Reyna¹

¹ Alumno de séptimo semestre de la Licenciatura en Gastronomía, UAEMéx.

El chef Aldo Bernal Ruíz coordina actualmente la Licenciatura en Gastronomía en la Universidad Autónoma del Estado de México. Una rápida mirada a su curriculum permite observar su amplia experiencia como emprendedor y su gusto por la cocina en el sector de la restauración. Destaca su pasión por la docencia en diferentes universidades y escuelas privadas. Además de ser autor de un manual de técnicas básicas de cocina.



Sebastián: ¿Es la gastronomía un arte?

ABR: A decir verdad, yo no soy un especialista en la historia del arte o en el arte mismo, pero sí creo que hay relación. Es importante mencionar que históricamente siempre se ha visto a los gastronómicos con inferioridad, a veces nos dicen que solo somos cocineros, y que la gastronomía no es ciencia. Yo creo que lo es, por ejemplo al hacer una preparación no solo se trata de echar todos los ingredientes a la olla, debes saber qué propiedades funcionales tiene cada ingrediente y qué efecto tiene por ejemplo el calor sobre la carne, sobre las verduras, incluso la ciencia culinaria te dice como es que puedes lograr emulsiones, gelificaciones, es más, hasta algo tan sencillo como poder saber por qué los alimentos cambian su apariencia y características cuando los cocinas, son cuestiones muy complejas que en su mayoría no son apreciadas por la gente que no se dedica a esto.

Se dice que el arte es un mundo aparte de la gastronomía, quienes se especializan en eso te dicen que las artes son siete, todos las conocemos. Me ha tocado escuchar quienes dicen ¿Cómo vas a comparar la literatura con la cocina?, pero insisto, para mí no sólo están estrechamente relacionadas, sino que para mí la Gastronomía sí es un arte, cualquier expresión de arte debe provocarte emociones. La cocina hace eso ¿Quién no se emociona al comer?

Por supuesto que la idea de comer es nutrirse, cumplir con necesidades fisiológicas, pero cuando te preparan tu platillo favorito ¿Eso te da emociones y sensaciones positivas, no? Personalmente a mí me emociona comer o preparar por ejemplo los platillos italianos, me encanta comer pizza y me produce mucha satisfacción y felicidad prepararla y sobre todo comerla.

Sebastián: A mí me pasa con unas buenas enchiladas verdes bien picosas. ¡Me encantan! Yo te comparto, por ejemplo, que al llegar a casa y poder percibir el olor, el saber que las están preparando, me pone de buenas. Hasta las imagino antes de comer. La cocina son emociones y sentidos.

ABR: Efectivamente, los sentidos son más que necesarios en la cocina, ¿Cómo percibes un platillo? Necesitas la vista, de la vista nace el amor. Puedes ver si los colores son llamativos, si el montaje es bonito e incluso apreciar el estado y características del plato y de los insumos mismos. Como mencionabas hace un momento, cada que llegas a tu casa y puedes oler unas enchiladas verdes o una pasta, ahí está el olfato, A veces después de la vista, el olor de los alimentos puede ser el primer contacto con ellos. Tienes el gusto, que probablemente sea el principal actor en todo esto, sin él, no podríamos realmente conocer el sabor de las cosas. Es este sentido el que te dice si algo es salado, dulce, ácido, agrio, amargo e incluso permite percibir el sabor mismo de cada ingrediente y producto que conocemos.

El oído te permite escuchar por ejemplo cuando comes un producto crujiente, como trueno cuando lo muerdes y eso muchas veces es satisfactorio. Por último, pero no menos importante está el tacto, que si bien no es tan importante al comer, sí al cocinar, gracias a el puedes saber que tan calientes están las cosas, distinguir texturas o incluso cuando un producto ya no está fresco o no sirve, con solo tocarlo puedes darte cuenta. Es más para nosotros como mexicanos el poder tomar un taco es importante, recuerda que por la forma de agarrar el taco, se conoce al comelón.

Sebastián: recuerdo la escena de la película Ratatouille, cuando los personajes prueban las combinaciones de sabores y se imaginan luces y colores, creo que eso es parte también de las emociones y como es que se ven reflejadas gracias a lo que percibimos a través de los sentidos.

ABR: Por supuesto, como bien mencionas, las emociones son el reflejo de lo que percibimos con nuestros sentidos. ¿qué sucede con el arte? Es básicamente lo mismo, percibes la música con el oído, las películas, el cine mismo, la pintura y la arquitectura con la vista, la

literatura con ambas. En la danza, las parejas tienen que escuchar la música y tomarse de las manos con sus parejas, a veces podemos tocar las esculturas y apreciar sus texturas y su forma. Tal vez el arte no te da la oportunidad de probar y conocer el sabor, pero la gastronomía sí y ahí incluso tienes una ventaja. Tal vez esta sea la única forma de emplear todos nuestros sentidos a la vez.

Ahora que lo mencionas, tal vez la gastronomía es una forma más compleja de arte, ahora mismo no sé me ocurre de qué manera podrías emplear el gusto en cualquiera de las siete disciplinas que son consideradas artes, así que tal vez es un punto a nuestro favor. Ahora, por otra parte sé que otro aspecto para ser considerado arte es hacer las representaciones con las manos. La comida nunca se hace por sí sola, es obvio que hay que manipularla con las manos, si bien tenemos equipo, utensilios y otras herramientas que nos ayudan, son nuestras manos las que al final hacen todo el trabajo. Algo que aprendí de mi abuela y que ella menciona mucho es que entre más manipulas los alimentos con tus manos, más rico saben, pues es así como transmitimos nuestro sabor, nuestra sazón.

Sebastián: Conuerdo. Para mí el caso más notorio es el de las tortillas, cuando las haces a mano el sabor es totalmente diferente, a pesar de que la masa con la que las haces sea la misma.

ABR: Así es, tal como suele hablarse de “la magia del cine”, esto es parte de la magia de la gastronomía.

Sebastián: Hasta ahora has dicho que para que la cocina pueda ser considerada un arte requiere de tres elementos: las emociones, los sentidos y el uso de las manos. El arte debe ser auténtico... ¿la cocina también?

ABR: Sin duda, cuando un artesano que se dedica a hacer figuras hace varias piezas, aunque podría parecer que todas son iguales, siempre va a existir algo que diferencie unas a otras, tal vez en una los trazos de pintura son más gruesos que en otra, puede que haya utilizado mayor o menor cantidad de material, es más con el simple hecho de

que alguna tenga un rayoncito más, es suficiente para que sea diferente a todas y eso la vuelve auténtica. Cuando trabajas en un restaurante, por lo general se siguen recetas estandarizadas, sin embargo a pesar de que uses los mismos utensilios, siempre sea la misma cantidad de insumos, la misma temperatura y lo hagas exactamente igual siempre habrá algo que haga que tu preparación sea diferente a la del día anterior, eso es parte de la esencia de un artista que su trabajo sea único y eso lo vuelve a auténtico.

Bueno a decir verdad yo siempre he dicho que la cocina debería ser libre, es decir, creo que muchas veces el hecho de tratar de hacerlo todo estandarizado lo vuelve mecánico y eso le quita esa característica de autenticidad.

Sebastián: Eso es algo que tú y yo hemos podido platicar varias ocasiones, algo que a mí en lo personal no me gusta de las clases es el hecho de tener que seguir un gramaje estricto en las preparaciones. Tiene que ver mucho con las emociones, con los sentimientos, incluso pienso que la manera en cómo nos sentimos influye en nuestras preparaciones, eso por supuesto son elementos también propios del artista, cuando nos preguntamos por ejemplo qué fue lo que se quiso expresar en una obra.

ABR: Como docentes les pedimos que sigan una receta, para que tengan la base, para que sepan hacer la técnica, pero de igual manera para mí la cocina es propia de quien la hace, así es en el arte, tal vez los artistas siguen ciertos lineamientos, pero al final es su propia creatividad la que habla por ellos, por eso es por lo que jamás una obra de arte puede repetirse.

Sebastián: ¿La comida rápida puede ser arte?

ABR: Si bien la comida rápida hoy en día es un modelo de negocio súper exitoso, para mí la comida rápida no puede ser considerada como parte del arte de la gastronomía. La idea de las cadenas es que tú puedas comer de manera rápida y así como termines te vayas.

Todos los procesos son mecanizados, en su gran mayoría los insumos están congelados y si te das cuenta los menús están enfocados a un solo tipo de platillo por ejemplo pizzas, hamburguesas, o bocadillos, pero no hay una humanización dentro de estos procesos, más bien creo que están simplemente enfocados a lo económico, a generar dinero. Hay que aceptarlo, realmente la comida rápida es mala, de muy mala calidad, y se pierde toda esa parte de la experiencia, de las emociones, los sentidos y los sentimientos.

Sebastián: El llamado Renacimiento consistió en devolverle el valor al ser humano y eso se plasmó en el arte, la pintura y principalmente la escultura. ¿Cuál sería el renacimiento en la gastronomía? Ese movimiento mediante el cual le devolviéramos relevancia a la experiencia de la alimentación, en un mundo acelerado y globalizado.

ABR: La pregunta es bastante compleja. *Slow food* plantea que te tomes el tiempo necesario, no sólo para comer, sino para apreciar los sabores, las combinaciones de olores y colores. Para que puedas analizar cómo se compone un platillo, y a mí se me hace súper interesante porque lo que se busca es consumir lo natural, verduras de huerto, animales de corral, productos artesanales y dejar a un lado lo sintético. Muchas veces al estar tan ocupados comemos lo primero que encontramos. A veces es una sola comida la que hacemos en un día y este movimiento lo que busca es hacer de la alimentación todo un ritual en el que tú disfrutes cada parte del proceso, creo que para mí ese sería el renacimiento de la gastronomía y sería importante poder aplicarlo, no solo por la experiencia que te daría sino por la parte de la salud que también es importante.

Está claro que debemos considerar a la gastronomía como un arte, por todo lo que conlleva y converge. En cada una de sus aristas: desde lo sensorial, lo nutricional, sus repercusiones económicas y sociales. Todo en un conjunto de elementos que se fusionan y dan como resultado productos originales y auténticos. Eso forma parte del guion gastronómico, como en una película, y como en cualquier otra representación. Todos estos elementos permiten expresarnos y hacerle saber a los demás que aquí estamos, que somos humanos y queremos dejar nuestra huella, así como funciona el arte.